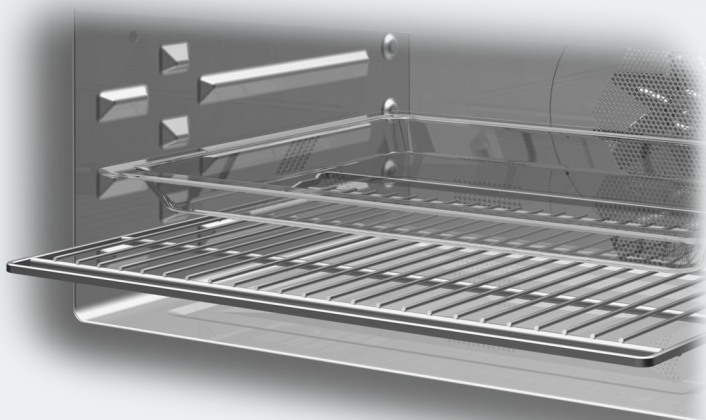


# Bruks- og monteringsanvisning Stekeovn med mikrobølge



Bruks- og monteringsanvisningen **må** leses før oppstilling – installasjon – igangsetting. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader.

# Innhold

---

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sikkerhetsregler og advarsler</b> .....                                                      | <b>6</b>  |
| <b>Aktivt miljøvern</b> .....                                                                   | <b>15</b> |
| <b>Oversikt</b> .....                                                                           | <b>16</b> |
| <b>Betjeningsselementer</b> .....                                                               | <b>17</b> |
| På/av-tast .....                                                                                | 18        |
| Bevegelsessensor .....                                                                          | 18        |
| Sensortaster.....                                                                               | 19        |
| Touchdisplay.....                                                                               | 20        |
| Symboler.....                                                                                   | 21        |
| <b>Betjeningsprinsipp</b> .....                                                                 | <b>22</b> |
| Valg av meny punkt .....                                                                        | 22        |
| Bla.....                                                                                        | 22        |
| Gå ut av menyområdet .....                                                                      | 22        |
| Endre verdi eller innstilling .....                                                             | 22        |
| Endre innstilling i en valgliste .....                                                          | 22        |
| Legge inn tall med tallhjulet.....                                                              | 22        |
| Legg inn tall med taltastaturet .....                                                           | 22        |
| Endre innstilling med en segmentindikator.....                                                  | 22        |
| Innlegging av bokstaver .....                                                                   | 22        |
| Vis kontekstmeny .....                                                                          | 23        |
| Forskyve registreringer .....                                                                   | 23        |
| Vise nedtrekksmeny .....                                                                        | 23        |
| Vise Hjelp.....                                                                                 | 23        |
| Aktivere MobileStart.....                                                                       | 23        |
| <b>Utstyr</b> .....                                                                             | <b>24</b> |
| Typeskilt .....                                                                                 | 24        |
| Standardlevering.....                                                                           | 24        |
| Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr .....                                                      | 24        |
| Sikkerhetsinnretninger .....                                                                    | 26        |
| PerfectClean-foredlede overflater .....                                                         | 27        |
| <b>Første igangsetting</b> .....                                                                | <b>28</b> |
| Miele@home .....                                                                                | 28        |
| Grunninnstillinger .....                                                                        | 29        |
| Første oppvarming av stekeovnen .....                                                           | 30        |
| <b>Innstillinger</b> .....                                                                      | <b>31</b> |
| Oversikt over innstillingene.....                                                               | 31        |
| Åpne menyen «Innstillinger» .....                                                               | 34        |
| Språk  ..... | 34        |
| Klokkeslett .....                                                                               | 34        |
| Dato.....                                                                                       | 34        |
| Belysning .....                                                                                 | 35        |
| Startskjerm.....                                                                                | 35        |
| Display .....                                                                                   | 35        |

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| Lydstyrke .....                                                    | 35        |
| Enheter .....                                                      | 36        |
| Hurtig-mikro .....                                                 | 36        |
| Popcorn .....                                                      | 36        |
| Booster .....                                                      | 36        |
| Forslagstemperaturer .....                                         | 37        |
| Forslagseffekter .....                                             | 37        |
| Kjølevifteetterløp .....                                           | 37        |
| Bevegelsessensor .....                                             | 37        |
| Sikkerhet .....                                                    | 38        |
| Registrering kjøkkenfront .....                                    | 39        |
| Miele@home .....                                                   | 39        |
| Utføre Scan & Connect .....                                        | 40        |
| Fjernstyring .....                                                 | 40        |
| Aktivere MobileStart .....                                         | 40        |
| SuperVision .....                                                  | 40        |
| Remote Update .....                                                | 41        |
| Softwareversjon .....                                              | 42        |
| Rettslig informasjon .....                                         | 42        |
| Forhandler .....                                                   | 42        |
| Fabrikkinnstillinger .....                                         | 42        |
| Driftstimer (totalt) .....                                         | 42        |
| <b>Alarm + varselur .....</b>                                      | <b>43</b> |
| Bruk av funksjonen Alarm .....                                     | 43        |
| Bruk av funksjonen Varselur .....                                  | 43        |
| <b>Hoved- og undermenyer .....</b>                                 | <b>45</b> |
| <b>Mikrobølgedrift .....</b>                                       | <b>47</b> |
| Funksjonsmåte .....                                                | 47        |
| Valg av servise .....                                              | 47        |
| Egnet servise .....                                                | 47        |
| Uegnet servise .....                                               | 49        |
| Test av servise .....                                              | 49        |
| Lukk .....                                                         | 50        |
| <b>Betjening .....</b>                                             | <b>51</b> |
| Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess .....   | 51        |
| Endre temperatur og kjernetemperatur .....                         | 51        |
| Endring av mikrobølgeeffekt .....                                  | 52        |
| Innstilling av tilberedningstider .....                            | 52        |
| Endre innstilte tilberedningstider .....                           | 52        |
| Slette innstilte tilberedningstider .....                          | 52        |
| Avbryte tilberedningsprosessen i driftsfunksjonen Mikrobølge ..... | 53        |
| Avbryte en tilberedningsprosess .....                              | 53        |

# Innhold

---

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| Forvarming av ovnen .....                              | 53        |
| Booster.....                                           | 53        |
| Forvarming .....                                       | 54        |
| Funksjon Crisp function.....                           | 55        |
| Endre driftsfunksjon .....                             | 55        |
| <b>Hurtig-mikro og Popcorn.....</b>                    | <b>56</b> |
| <b>Automatikkprogrammer.....</b>                       | <b>57</b> |
| Kategorier .....                                       | 57        |
| Bruk av automatikkprogrammer.....                      | 57        |
| Henvisninger for bruk.....                             | 57        |
| Søk.....                                               | 58        |
| <b>Spesialprogrammer .....</b>                         | <b>59</b> |
| Tining.....                                            | 59        |
| Tørking.....                                           | 62        |
| Oppvarming.....                                        | 63        |
| Varme servise.....                                     | 66        |
| Heve gjærdeig.....                                     | 66        |
| Varmholding .....                                      | 66        |
| Langtidstilberedning.....                              | 66        |
| Sabbatprogram .....                                    | 68        |
| Tilberedning.....                                      | 69        |
| Hermetisering .....                                    | 71        |
| Dypfryste produkter/ferdigretter.....                  | 73        |
| <b>MyMiele .....</b>                                   | <b>74</b> |
| <b>Egne programmer.....</b>                            | <b>75</b> |
| <b>Baking.....</b>                                     | <b>77</b> |
| Tips til baking .....                                  | 77        |
| Henvisninger til tilberedningstabellene.....           | 77        |
| Henvisninger til driftsfunksjonene .....               | 77        |
| <b>Steking.....</b>                                    | <b>79</b> |
| Steketips .....                                        | 79        |
| Henvisninger til tilberedningstabellene.....           | 79        |
| Henvisninger til driftsfunksjonene .....               | 80        |
| Steketermometer .....                                  | 81        |
| <b>Grilling .....</b>                                  | <b>83</b> |
| Grilltips.....                                         | 83        |
| Henvisninger til tilberedningstabellene.....           | 83        |
| Henvisninger til driftsfunksjonene .....               | 84        |
| <b>Rengjøring og stell .....</b>                       | <b>85</b> |
| Uegnede rengjøringsmidler.....                         | 85        |
| Fjerning av normale flekker og søl.....                | 86        |
| Fjerning av vanskelige flekker.....                    | 86        |
| Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill ..... | 87        |

|                                                                                                                                    |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Hvis feil oppstår ...</b>                                                                                                       | <b>88</b>  |
| <b>Serviceavdeling</b>                                                                                                             | <b>92</b>  |
| Kontakt ved feil                                                                                                                   | 92         |
| Garanti                                                                                                                            | 92         |
| <b>Installasjon</b>                                                                                                                | <b>93</b>  |
| Innbyggingsmål                                                                                                                     | 93         |
| Innbygging i et høyskap eller benkeskap                                                                                            | 93         |
| Sett fra siden                                                                                                                     | 94         |
| Tilkoblinger og ventilasjon                                                                                                        | 95         |
| Innbygging av stekeovnen                                                                                                           | 96         |
| Elektrotilkobling                                                                                                                  | 96         |
| <b>Tilberedningstabeller</b>                                                                                                       | <b>97</b>  |
| Røredeig                                                                                                                           | 97         |
| Eltedeig                                                                                                                           | 98         |
| Gjærdeig                                                                                                                           | 99         |
| Kesamdeig                                                                                                                          | 99         |
| Sukkerbrøddeig                                                                                                                     | 100        |
| Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst                                                                                               | 100        |
| Pikant                                                                                                                             | 101        |
| Oksekjøtt                                                                                                                          | 102        |
| Kalv                                                                                                                               | 103        |
| Svin                                                                                                                               | 104        |
| Lam, vilt                                                                                                                          | 105        |
| Fugl, fisk                                                                                                                         | 106        |
| <b>Opplysninger for testinstitutter</b>                                                                                            | <b>107</b> |
| Prøveretter iht. EN 60350-1                                                                                                        | 107        |
| Prøveretter iht. EN 60705 (funksjon Mikrobølge  ) | 108        |
| <b>Tekniske data</b>                                                                                                               | <b>109</b> |
| Samsvarserklæring                                                                                                                  | 109        |
| Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen                                                                                | 109        |
| Opphavsretter og lisenser                                                                                                          | 110        |

## Sikkerhetsregler og advarsler

► For å gjøre det enklere, omtales stekeovnen med mikrobølge heretter bare som stekeovn.

Denne stekeovnen oppfyller de påbudte sikkerhetskravene. Bruk som ikke er forskriftsmessig, kan imidlertid føre til skader på personer og gjenstander.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du tar i bruk stekeovnen. Den gir viktige opplysninger om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader på stekeovnen.

I henhold til internasjonal standard IEC/EN 60335-1 ber Miele uttrykkelig om at kapittelet om installasjon av stekeovnen samt sikkerhetshenvisninger og advarsler må leses nøye og følges.

Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at disse henvisningene ikke blir fulgt.

Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen og gi den videre til en eventuell senere eier.

### Forskriftsmessig bruk

► Denne stekeovnen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.

► Denne stekeovnen skal ikke brukes utendørs.

► Stekeovnen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning, til tining, oppvarming, tilberedning, steking, baking, grilling og hermetisering av matvarer. All annen bruk er ikke tillatt.

► Brannfare ved brennbare materialer.

Hvis du tørker brennbare materialer med mikrobølgedrift, fordampes fuktigheten i materialene. Da kan disse materialene tørke ut og selv-antenne.

Du må aldri bruke stekeovnen til oppbevaring og tørking av brennbare materialer.

► Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller pga. sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene stekeovnen på en sikker måte, må være under tilsyn av en ansvarlig person. Disse personene får bare betjene stekeovnen uten tilsyn, dersom den er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

► Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, slitestyrke og vibrasjon), er det bygget inn spesial-lyspærer i ovnsrommet. Disse spesial-lyspærene får kun brukes til det de er bestemt for. De er ikke egnet for rombelysning. Av sikkerhetsgrunner skal de kun skiftes ut av fagfolk som er autorisert av Miele eller av Miele's serviceavdeling.

► Denne stekeovnen inneholder 1 lyskilde i energiklasse F.

### Barn i husholdningen

► Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke utilsiktet kan slå på stekeovnen.

► Barn under 8 år må holdes vekk fra stekeovnen, med mindre de er under konstant tilsyn.

► Barn over 8 år, får bare betjene stekeovnen uten tilsyn, dersom stekeovnens funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

► Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde stekeovnen uten tilsyn.

► Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av stekeovnen. La aldri barn leke med stekeovnen.

► Fare for kvelning ved forpakkingsmaterialer. Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles.

Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.

► Fare for skade pga. varme overflater. Barns hud reagerer mye mer ømfintlig på høye temperaturer enn voksne. Stekeovnen blir varm på dørglasset, betjeningspanelet og åpningene hvor luften fra ovnsrommet strømmer ut.

Pass på at barn ikke tar på stekeovnen når den er i bruk.

► Fare for å skade seg på en åpen dør.

Døren tåler en belastning på maksimalt 8 kg. Barn kan skade seg på døren når den er åpen.

Pass på at barna ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.

# Sikkerhetsregler og advarsler

---

## Teknisk sikkerhet

► Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.

► Skade på stekeovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at stekeovnen ikke har synlige skader. En skadet stekeovn må ikke tas i bruk.

► Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsyningssystem eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende.

Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette produktet fra Miele må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.

► Hvis stekeovnen er ødelagt, kan det strømme ut mikrobølger når den er slått på. Dette kan være farlig for brukeren. Ikke bruk stekeovnen i følgende tilfeller:

- Døren er deformert.
- Dørhengslene er løse.
- Det er synlige hull eller sprekker i kabinettet, på døren eller veggene i ovnsrommet.

► Sikkerheten for det elektriske anlegget i stekeovnen garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem.

Denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen må være tilstede. I tvilstilfelle bør en fagperson kontrollere elektroinstallasjonen.

► Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på stekeovnen må stemme overens med dataene for strømmettet, slik at det ikke oppstår skader på stekeovnen. Sammenlign tilkoblingsdataene før tilkobling. Ved tvil, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør.

► Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet. De må ikke brukes for å koble stekeovnen til el-nettet.

► Stekeovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.

► Denne stekeovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).

- Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på stekeovnen. Du må aldri åpne kabinettet på stekeovnen.
- Hvis stekeovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- Kun ved bruk av originale reservedeler garanterer Miele at de sikkerhetskravene som stilles til produktene, blir oppfylt. Defekte deler skal kun erstattes av originale reservedeler.
- For en stekeovn som leveres uten tilkoblingsledning, skal det monteres en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den erstattes med en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må stekeovnen være fullstendig koblet fra el-nettet. Forsikre deg om dette på følgende måte:
  - Koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
  - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
  - trekk støpselet (hvis du har dette) ut av stikkontakten. Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut.
- For å fungere problemfritt, trenger stekeovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Pass på at tilførselen av kald luft ikke blir redusert (f.eks. av varmebeskyttelseslister i kjøkkeninnredningen rundt stekeovnen). Den nødvendige kalde luften må heller ikke varmes for mye opp av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).
- Når stekeovnen er bygget inn bak en møbelfront, (f.eks. en dør) må møbelfronten aldri være lukket når stekeovnen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan stekeovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Lukk møbeldøren først når stekeovnen er helt avkjølt.

### Forskriftsmessig bruk

- Fare for skade pga. varme overflater. Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, tilbehøret og maten.
- Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

## Sikkerhetsregler og advarsler

---

- ▶ Hold ovnsdøren lukket hvis maten i ovnsrommet utvikler røyk, for å kvele eventuelle flammer. Avbryt programmet ved å slå av stekeovnen og trekke ut støpselet. Vent med å åpne døren til røyken har forsvunnet.
- ▶ Gjenstander som står i nærheten av en stekeovn, som er i bruk, kan begynne å brenne pga. den høye temperaturen. Stekeovnen må aldri brukes til oppvarming av rom.
- ▶ Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting. Ikke la stekeovnen være uten tilsyn når du bruker olje og fett. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av stekeovnen og kvel flammene ved å la døren være lukket.
- ▶ Ved grilling av mat, fører for lange tilberedningstider til at maten tørker ut og eventuelt selvantenner. Overhold de anbefalte tilberedningstidene.
- ▶ Vær oppmerksom på at tidene ved tilberedning, oppvarming og tining i en driftsfunksjon med mikrobølge, er betraktelig kortere enn i en driftsfunksjon uten mikrobølge. For lange innkoblingstider kan føre til at maten blir uttørket og kan selvantenne.  
Overhold de anbefalte tilberedningstidene i grillfunksjonene. Ikke bruk driftsfunksjonen Mikrobølge  til tørking av bl.a. blomster, urter, brød eller rundstykker. Du må aldri bruke grillfunksjoner til f.eks. tørking av blomster eller urter. Bruk driftsfunksjonen Varmluft pluss  eller Over-og undervarme  og følg med under prosessen.
- ▶ Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordampes ved høye temperaturer. Denne dampen kan antenne på de svært varme varmeelementene.
- ▶ Når du bruker restvarmen i stekeovnen til å holde maten varm, kan det pga. høy luftfuktighet og kondensvann dannes korrosjon i stekeovnen. Også betjeningspanelet, benkeplaten eller innbyggingsskapet kan bli skadet. La stekeovnen være på, og still inn den laveste temperaturen for den valgte funksjonen. Kjøleviften forblir da automatisk innkoblet.
- ▶ Mat som holdes varm eller oppbevares i ovnsrommet kan tørke ut, og fuktigheten fra maten kan føre til korrosjon i stekeovnen. Dekk derfor til maten.

► Stekeovnen kan bli skadet pga. en varmeansamling. Legg aldri aluminiumsfolie eller bakepapir på bunnen av ovnsrommet. Hvis du vil bruke bunnen på ovnsrommet for tilberedning eller til å varme opp servise, bruk utelukkende driftsfunksjonene Varmluft pluss  eller Eco-varmluft  uten funksjonen Booster.

► Bunnen i ovnsrommet kan bli skadet dersom man drar gjenstander frem og tilbake. Hvis du setter gryter, panner eller servise på bunnen i ovnsrommet, ikke dra disse frem og tilbake.

► Fare for skade ved vanndamp. Hvis kald væske helles på en varm overflate oppstår det damp, som kan føre til alvorlige forbrenninger. Videre kan svært varme overflater bli skadet ved plutselig temperaturendring. Du må aldri helle kald væske direkte på svært varme overflater.

► Stekeovnen er ikke egnet til rengjøring og desinfeksjon av bruks-gjenstander, da det kan oppstå høye temperaturer. Du kan brenne deg når du tar ut disse gjenstandene.

► Det er viktig at temperaturen i maten er jevnt fordelt og at den er høy nok.

Snu maten eller rør i den, slik at den blir varmet opp jevnt, og pass også på de angitte utjevningstidene ved oppvarming, tining og tilberedning.

Utjevningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

► Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske i driftsfunksjonen Mikrobølge , kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt. Slik forsinket koking kan føre til en eksplosjonsartet overkoking, slik at du kan brenne deg på den svært varme væsken når kokekaret tas ut av ovnen. Under ugunstige omstendigheter kan trykket være så sterkt at døren åpnes av seg selv.

Rør i væsken før oppvarming eller koking. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.

## Sikkerhetsregler og advarsler

---

- ▶ Fare for skade ved svært varme matvarer. Ved oppvarming av mat dannes varmen direkte i maten, som derfor vil være varmere enn ser- viset (unntak: ovnsfast steingods). Serviset blir kun varmt gjennom varmeoverføring fra maten.  
Kontroller at maten har ønsket temperatur når den er tatt ut av ovnen. Ikke vurder ut fra temperaturen på ser- viset! **Pass spesielt på temperaturen når du varmer opp baby- mat!** Rør godt i maten eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller at maten har riktig temperatur, slik at barnet ikke brenner seg.
- ▶ Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker. I luk- kede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.  
Mat og væske skal aldri varmes opp i lukkede beholdere eller flasker. Åpne beholdere på forhånd og ta av lokket og smukken på tåteflasker før de varmes.
- ▶ Hvis du varmer opp egg uten skall, kan eggeplommen sprute ut- over med høyt trykk etter kokingen.  
Stikk flere hull i den ytre hinnen på eggeplommen på forhånd.
- ▶ Hvis du varmer opp egg med skall, kan de eksplodere også etter at de er tatt ut av ovnsrommet.  
Egg med skall må kun kokes i spesialservise. Du må aldri varme hard- kokte egg med driftsfunksjonen Mikrobølge .
- ▶ Matvarer med hardt skinn eller skall, f.eks. tomater, pølser, poteter, auberginer osv. kan sprekke ved oppvarming eller koking.  
Lag flere hull eller snitt i slike matvarer, slik at dampen som oppstår kan slippe ut.
- ▶ Kvikksølv- eller væsketermometre er uegnet for de høye tempe- raturene og går lett i stykker.  
Bruk kun det medfølgende Miele steketermometeret til å måle temperaturen i maten.
- ▶ Puter som er fylt med korn, kirsebærkjerner eller gelatin og lig- nende kan selvantenne, også når de er tatt ut av ovnsrommet etter oppvarmingen.  
Ikke varm de i stekeovnen.
- ▶ På servise med hule håndtak og håndtak på lokk kan det komme fuktighet inn i hulrommene. Gjennom fordampning av fuktighet byg- ger det seg opp et kraftig trykk, som kan føre til at den hule delen eks- ploderer (unntak: dersom hulrommene har tilstrekkelig lufting). Ikke bruk servise med hule håndtak og håndtak på lokk i drifts- funksjonen Mikrobølge .

► Kunststoffservise som ikke tåler mikrobølge kan bli ødelagt i driftsfunksjonen Mikrobølge  og i driftsfunksjoner med mikrobølge og skade stekeovnen.

Ikke bruk metallbeholdere, aluminiumsfolie, bestikk, servise med metallbelegg, blyholdige krystallglass, skåler med riflet kant, kunststoffservise som ikke tåler høye temperaturer, servise av tre, metallklips, plast- og papirklips med innvendig metalltråd og plastbeger med aluminiumslokk, som ikke er tatt helt av (se kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise»).

► Kunststoffservise som ikke tåler stekeovn, smelter ved høye temperaturer, og kan skade stekeovnen eller begynne å brenne. Bruk kun kunststoffservise som tåler stekeovn i driftsfunksjoner uten mikrobølge. Følg anvisningene fra produsenten av serviset.

► Brannfare ved beholdere av brennbare materialer. Engangsbeholdere av kunststoff må ha de egenskapene som står oppført i tabellen i kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise».

Hold øye med stekeovnen når du varmer opp eller koker matvarer i engangsservise av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer.

► Thermoemballasje består bl.a. av en tynn aluminiumsfolie, som reflekterer mikrobølgene. Papiret som omgir aluminiumsfolien kan dermed bli så varmt at det begynner å brenne.

Ikke varm mat i thermoemballasje, f.eks. poser for grillet kylling, i driftsfunksjoner med mikrobølge.

► Hvis ovnen brukes uten mat eller maten settes inn med uegnet servise/tilbehør i funksjonen Mikrobølge  eller i funksjoner med mikrobølge, kan ovnen bli skadet.

Bruk **alltid** glassbrettet i funksjonen Mikrobølge , og som oppstillingsflate for mindre former.

Bruk aldri driftsfunksjoner med mikrobølge til forvarming av servise eller til tørking av urter. Bruk i stedet driftsfunksjonene Varmluft pluss  eller Over-og undervarme .

► I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

► Fare for å skade seg på en åpen dør. Du kan dunke borti en åpen dør eller snuble i den. Ikke la døren stå unødig åpen.

► Døren kan belastes med maksimalt 8 kg. Ikke stå eller sett deg på den åpne døren, og ikke plasser tunge gjenstander på den. Pass på at ikke noe blir klemt fast mellom døren og ovnsrommet. Stekeovnen kan bli skadet.

## Sikkerhetsregler og advarsler

---

### For rustfrie stålflater gjelder:

- Den rustfrie stålfaten blir skadet av lim, og mister den beskyttende virkningen mot smuss. Ikke fest post-it lapper, tape eller andre klistrelapper på den rustfrie stålfaten.
- Magneter kan lage riper. Ikke bruk den rustfrie stålfaten som magnetavle.

### Rengjøring og stell

- Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av ovnen.
  - Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt. Ikke bruk skuremiddel, harde svamper eller børster og heller ingen skarpe metallskrapere ved rengjøring av glassene i døren.
  - For å unngå korrosjon, må søl fra mat som inneholder koksalt fjernes grundig, dersom de havner på de rustfrie stålveggene i ovnsrommet.
  - I varme fuktige områder er det økt sannsynlighet for angrep av skadedyr (f.eks. kakerlakker). Hold alltid stekeovnen og omgivelsene rene.
- Skader pga. skadedyr dekkes ikke av garantien.

### Tilbehør

- Bruk kun originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres i eller til ovnen, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.
- Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av stekeovnen.
- Bruk kun det medfølgende Miele steketermometeret. Hvis steketermometeret er ødelagt, skal det kun skiftes ut med et nytt originalt steketermometer fra Miele.
- Kunststoffet på steketermometeret kan smelte ved svært høye temperaturer. Ikke bruk steketermometeret i grillfunksjoner. Steketermometeret skal ikke oppbevares i ovnsrommet.

### Retur og gjenvinning av emballasjen

Emballasjen benyttes til håndtering og beskytter produktet mot transport-skader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfalls-behandling og kan derfor generelt gjen-vinnes.

Gjenvinning av emballasjen til material-kretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifikke gjenvinningsstasjoner og returmølg-heter. Miele-forhandleren tar transport-emballasjen i retur.

### Retur og gjenvinning av det gamle produktet

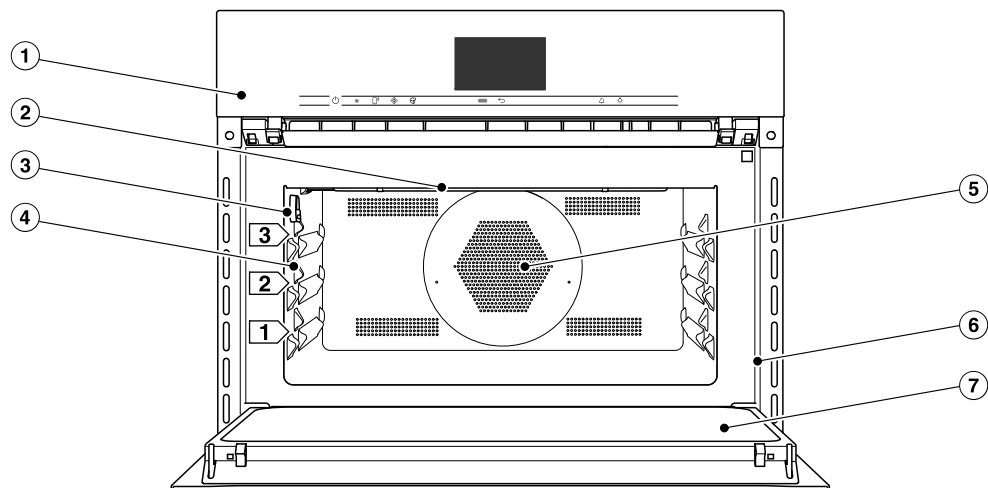
Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade miljøet. Kast derfor aldri produktene som restav-fall.



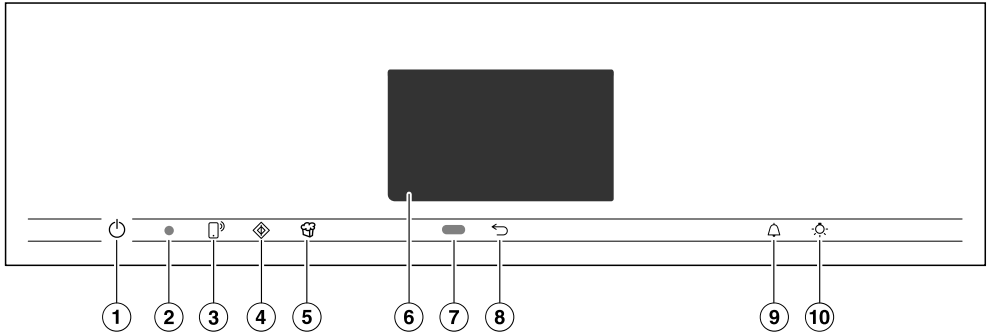
Benytt i stedet de offentlige retur-punktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av til-svarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se [www.miele.no](http://www.miele.no). Du er selv juridisk ansvarlig for å slette per-sonlige data som måtte befinne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forplik-tet til å ta ut gamle batterier, akkumu-latorer og lamper som ikke sitter fast i produktet, og som kan tas ut uten at de blir ødelagt. Ta dem med til et egnet returpunkt, der de kan leveres gratis. Sørg for at produktet oppbevares util-gjengelig for barn til det kjøres bort.

# Oversikt

## Stekeovn



- ① Betjeningselementer
- ② Varmeelement for overvarme/grill
- ③ Tilkoblingskontakt for steketermometeret
- ④ 3 rillehøyder for plassering av glassbrett og rist
- ⑤ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen
- ⑥ Frontramme med typeskilt
- ⑦ Dør



- ① På/av-tast som ligger i en fordypning  
For inn- og utkobling av stekeovnen
- ② Optisk grensesnitt  
(kun for Mieleles serviceavdeling)
- ③ Sensortast   
For styring av stekeovnen via din mobilenhet
- ④ Sensortast   
For start av funksjonen Hurtig-mikro
- ⑤ Sensortast   
For start av Popcorn-funksjonen
- ⑥ Touchdisplay  
For visning av informasjon og for betjening
- ⑦ Bevegelsessensor  
For å slå på ovnsrombelysningen og displayet, og for å bekrefte signaltonene ved bevegelse
- ⑧ Sensortast   
For å gå trinnvis tilbake
- ⑨ Sensortast   
For innstilling av varselur eller alarm
- ⑩ Sensortast   
For inn- og utkobling av belysningen i ovnsrommet

# Betjeningslementer

---

## På/av-tast

På/av-tasten  ligger i en fordypning, og reagerer på fingerkontakt.

Med denne tasten slår du stekeovnen på og av.

## Bevegelsessensor

Bevegelsessensoren befinner seg under touchdisplayet ved siden av sensortasten . Bevegelsessensoren merker om du nærmer deg touchdisplayet med f.eks. hånden eller kroppen.

Hvis du aktiverer de aktuelle innstillingene, kan du slå på ovnsrombelysningen, slå på stekeovnen eller bekrefte signaltonene (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Bevegelsessensor»).

## Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring bekreftes med en taste-tone. Denne tastetonen kan du koble ut ved å velge innstillingen Lydstyrke | Taste-tone | Av.

Hvis du vil at sensortastene også skal reagere når stekeovnen er avslått, velg innstillingen Display | QuickTouch | På.

| Sensortast                                                                          | Funksjon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Hvis du vil styre stekeovnen via din mobile enhet, må du ha tilgang til systemet Miele@home, slå på innstillingen Fjernstyring og berøre denne sensortasten. Deretter lyser denne sensortasten og funksjonen MobileStart er tilgjengelig.<br>Så lenge denne sensortasten lyser, kan du styre stekeovnen via den mobile enheten din (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home»). |
|    | Med denne sensortasten starter du funksjonen Hurtig-mikro. Tilberedningsprosessen kjøres med en forhåndsinnstilt mikrobølgeeffekt på 600 W og en tilberedningstid på 1 minutt (se kapittel «Hurtig-mikro»). Flere gangers berøring av denne sensortasten øker tiden trinnvis.<br>Denne funksjonen kan kun brukes, når det ikke er noen annen prosess i gang.                            |
|    | Med denne sensortasten starter du funksjonen Popcorn. Tilberedningsprosessen går med 850 W og en tilberedningstid på 2:50 minutter (se kapittel «Popcorn»).                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Med denne sensortasten starter du funksjonen Popcorn. Tilberedningsprosessen går med 850 W og en tilberedningstid på 2:50 minutter (se kapittel «Popcorn»).                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Når en meny vises i displayet eller en tilberedningsprosess er i gang, kan du når som helst stille inn en tid på varseluret (f.eks. for koking av egg) eller stille inn en alarm (et fast klokkeslett) med denne sensortasten (se kapittel «Alarm og Varselur»).                                                                                                                        |
|  | Ved å velge denne sensortasten kan du slå ovnsrombelysningen av og på.<br>Avhengig av valgt innstilling, vil ovnsrombelysningen enten slukkes etter 15 sekunder, eller den vil forbli inn- eller utkoblet.                                                                                                                                                                              |

# Betjeningselementer

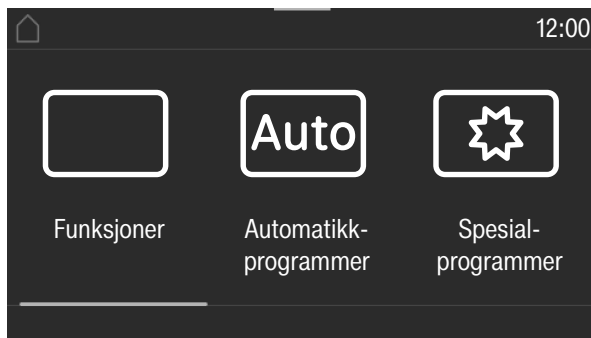
## Touchdisplay

Den ømfintlige overflaten på touchdisplayet kan bli ripet av spisse eller skarpe gjenstander, som f.eks. spiker, blyanter osv.

Berør touchdisplayet kun med fingrene.

Pass på at det ikke kommer vann bak touchdisplayet.

Touchdisplayet er delt opp i flere områder.



Til venstre i **toppteksten** vises menylinjen. Hvert av menypunktene skilles fra hverandre med en loddrett linje. Når menylinjen ikke kan vises fullstendig lenger pga. plassmangel, blir overordnede menypunkter vist med ... I.

Hvis du berører et menynavn i toppteksten, skifter displayet til den enkelte menyen. For å skifte til startskjermen, berør .

Klokkeslettet vises i toppteksten på høyre side. Du kan stille inn klokkeslettet ved berøring.

I tillegg kan flere symboler vises, f.eks. SuperVision .

I overkant av toppteksten er det en oransje linje, hvor du kan trekke ned nedtrekksmenyen. Med denne kan du koble innstillinger ut og inn under en tilberedningsprosess.

I **midten** finner du den aktuelle menyen med menypunktene. Du blar mot høyre eller venstre ved å stryke fingeren over displayet. Når du berører et meny punkt, velger du det (se kapittel «Betjeningsprinsipp»).

I **bunnteksten** vises, avhengig av meny, forskjellige felt for betjening, som f.eks. Timer, Lagre eller OK.

## Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

| Symbol | Betydning                                                                                                                                         |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Dette symbolet kjennetegner tilleggsinformasjon og henvisninger om betjening. Dette informasjonsvinduet bekrefter du med sensortasten <i>OK</i> . |
|        | Henvisninger til overordnede menypunkter, som av plassgrunner ikke vises i menylinjen.                                                            |
|        | Alarm                                                                                                                                             |
|        | Varselur                                                                                                                                          |
|        | Noen innstillinger, f.eks. lysstyrken i displayet eller lydstyrken på tastetone, stilles inn ved hjelp av en strek med segmenter.                 |
|        | Den elektroniske barnesikringen eller tastelåsen er innkoblet (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»). Betjeningen er sperret.         |
|        | Kjernetemperatur ved bruk av steketermometer                                                                                                      |
|        | Fjernstyring (vises kun hvis du har Miele@home-systemet og har valgt innstillingen Fjernstyring   På)                                             |
|        | SuperVision (vises kun hvis du har Miele@home-systemet og har valgt innstillingen SuperVision   SuperVisionvisning   På)                          |

# Betjeningsprinsipp

Du betjener stekeovnen via touch-displayet, ved å berøre ønsket meny-punkt.

Hver berøring av et mulig valg, farger det aktuelle tegnet (ord og/eller symbol)

**oransje.**

Felt for bekreftelse av et betjeningstrinn er farget **grønt** (f.eks. *OK*).

## Valg av meny punkt

- Berør ønsket felt eller verdi i touch-displayet.

## Bla

Du kan bla til venstre eller høyre.

- Sveip over skjermen. Legg fingeren på touchdisplayet og beveg fingeren i ønsket retning.

Streken nederst viser hvor du befinner deg i den aktuelle menyen.

## Gå ut av menyområdet

- Berør sensortasten  eller berør symbolet ... i menylinjen.
- Berør symbolet , for å skifte til start-skjermen.

Alt du har lagt inn til nå uten å bekrefte med *OK*, blir ikke lagret.

## Endre verdi eller innstilling

### Endre innstilling i en valgliste

Den aktuelle innstillingen er markert med oransje.

- Berør ønsket innstilling. Innstillingen blir lagret. Slik kommer du tilbake til den overordnede menyen.

### Legge inn tall med tallhjulet

- Stryk fingeren oppover eller nedover tallhjulet, til ønsket tall vises i midten.
- Bekreft med *OK*.

Det endrede tallet lagres.

### Legg inn tall med talltastaturet

- Berør verdien som står på midten av tallhjulet.

Tallfeltet vises.

- Berør ønsket tall.

Så snart du har lagt inn en gyldig verdi, markeres *OK* med grønt.

Med pilen sletter du det tallet som sist ble lagt inn.

- Bekreft med *OK*.

Det endrede tallet lagres.

### Endre innstilling med en segment-indikator

Noen innstillinger vises med en segmentindikator . Når alle segmentene er fylt, er den maksimale verdien valgt.

Hvis ingen eller kun ett segment er fylt ut, er minimal verdi valgt eller innstillingen er koblet ut (f.eks. signaltonene).

- Berør ønsket segment på streken med segmenter, for å endre innstillingen.
- Velg *På* eller *Av*, for å slå innstillingen av eller på.
- Bekreft valget med *OK*.

Innstillingen blir lagret. Slik kommer du tilbake til den overordnede menyen.

## Innlegging av bokstaver

Du legger inn bokstaver via et display-tastatur. Velg korte og konsise navn.

- Berør ønskede bokstaver eller tegn.

**Tips:** Med tegnet  kan du legge inn et linjeskift for lange programnavn.

- Berør *Lagre*.

Navnet blir lagret.

## Vis kontekstmeny

I noen menyer kan du se kontekstmenyen, f.eks. for å endre navn på egne programmer eller forskyve registreringer under MyMiele.

- Berør f.eks. et eget program helt til kontekstmenyen åpner seg.
- Berør touchdisplayet utenfor menyvinduet for å lukke kontekstmenyen.

## Forskyve registreringer

Du kan forandre rekkefølgen på egne programmer eller registreringer under MyMiele.

- Berør f.eks. et eget program helt til kontekstmenyen vises.
- Velg Flytte.
- Hold fingeren på det markerte feltet og dra det til ønsket sted.

## Vise nedtrekksmeny

Under en tilberedningsprosess kan du koble innstillinger som f.eks. *Booster* eller *Forvarming* samt WiFi-funksjon  ut eller inn.

- Åpne nedtrekksmenyen på den oransje linjen under toppteksten.
- Velg innstillingen du vil endre. Aktive innstillinger er markert med oransje. Inaktive innstillinger er markert med sort eller hvitt, avhengig av valgt fargeskjema (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Display»).
- Skyv nedtrekksmenyen opp igjen eller berører touchdisplayet utenfor menyvinduet, for å lukke nedtrekksmenyen.

## Vise Hjelp

For valgte funksjoner finnes det en konteksthjelp. På linjen under vises Hjelp.

- Berør Hjelp, for å vise henvisninger med bilder og tekst.
- Berør Lukk, for å gå tilbake til forrige meny.

## Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Du kan fjernstyre stekeovnen via Miele-appen.

Den direkte betjeningen på stekeovnen har prioritet foran fjernstyring via app. Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

# Utstyr

Modellene som beskrives i denne bruks- og monteringsanvisningen finner du på baksiden.

## Typeskilt

Typeskiltet ser du på frontrammen når døren er åpen.

Der finner du stekeovnsens modellbetegnelse, fabrikasjonsnummer og tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi).

Denne informasjonen er nødvendig ved kontakt med Miele, dersom du har spørsmål eller problemer.

## Standardlevering

- Bruks- og monteringsanvisning for betjening av stekeovns- og mikrobølgefunksjonene
- Kokebok med oppskrifter for automatikkprogrammene og driftsfunksjonene
- Steketermometer
- Skruer for å feste stekeovnen til innbyggingsskapet
- Diverse tilbehør

## Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr

Glassbrett, rist og steketermometer følger med stekeovnen.

Alle de nevnte tilbehørsdelene og rengjørings- og pleiemidlene er tilpasset Miele's stekeovner.

Disse kan kjøpes i Miele's nettbutikk, ved henvendelse til Miele's serviceavdeling eller hos Miele-forhandlere.

Oppgi stekeovnsens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

## Glassbrett

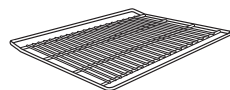


Glassbrettet egner seg for alle driftsfunksjoner.

Glassbrettet kan bli skadet pga. de store temperatursvingningene. Ikke sett det varme glassbrettet på kalde flater, som f.eks. benkeplater av granitt eller fliser, men på et egnet gryteunderlag.

- Bruk **alltid** glassbrettet i funksjonen Mikrobølge , og som oppstillingsflate for mindre former.
- Glassbrettet kan maksimalt belastes med 8 kg.

## Rist med uttrekkssikring



Risten er **ikke** egnet for bruk i driftsfunksjonen Mikrobølge . Du kan bruke risten i alle andre driftsfunksjoner med eller uten mikrobølge.

 Fare for skade pga. varme overflater.

Risten blir svært varm under en tilberedningsprosess.

Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

Stekeovn og rist kan bli skadet av mulig gnistdannelse.

Ikke bruk risten i tilberedningsprosesser i driftsfunksjonen Mikrobølge .

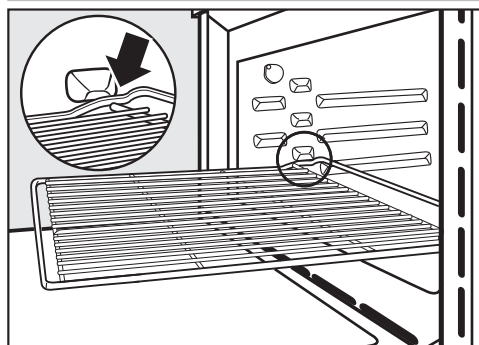
Ikke legg risten på ovnsrombunnen, men skyv den inn i en rille.

## Bruk av rist

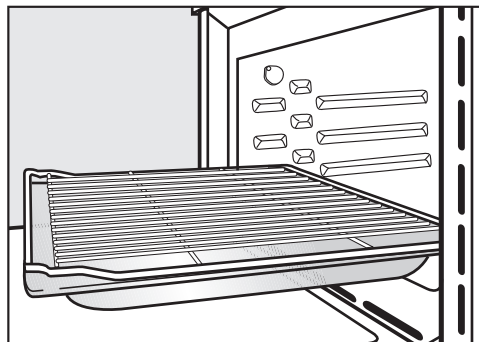
Risten er utstyrt med en uttrekksikring. Denne uttrekksikringen forhindrer at risten faller ut, hvis den bare skal trekkes delvis ut.

Hvis du setter inn risten feil vei, er den ikke sikret ved uttrekk.

Pass på at uttrekksikringen befinner seg **bak** når du skyver inn risten.



- Når du har trukket risten så langt ut, at uttrekksikringen gjør at den stopper, løft den litt opp foran.



- For bestemte programmer (f.eks. ved steking på rist), sett inn risten sammen med glassbrettet. Kun i dette tilfellet befinner uttrekksikringen seg foran.

- Risten må maks. belastes med 8 kg.

## Runde bakeformer

De runde stekebrettene kan bli skadet av mikrobølger.

Ikke bruk de runde stekebrettene i driftsfunksjonene Mikrobølge , MB + Stekeautomatikk , MB + Varmluft pluss , MB + Grill  eller MB + Omluftsgrill .



Den **runde uperforerte stekeformen HBF 27-1** egner seg godt for tilberedning av pizza, flate kaker av gjær- eller røredeig, søte og krydrede terter, gratinering av desserter, rundbrød eller til ferdigsteking av dyperfryste kaker eller pizza.

Den **perforerte runde steke- og AirFry-formen HBFP 27-1** har samme bruksmuligheter som det perforerte **Gourmet steke- og AirFry-brettet HBBL 71**.

Den emaljerte overflaten på begge de runde stekeformene er PerfectCleanforedlet.

- Sett inn risten og sett det runde stekebrettet på risten.

## Bakestein HBS 70



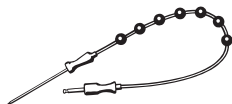
Med bakesteinen oppnår du et optimalt bakeresultat for retter som skal ha sprø bunn, som f.eks. pizza, quiche, brød, rundstykker, småkaker eller lignende. Bakesteinen består av ildfast keramikk

# Utstyr

og er glasert. Det følger med en bake-spade av ubehandlet tre til å ta ut og legge inn maten.

- Sett risten inn og sett bakesteinen på risten.

## Steketermometer



Med steketermometeret kan temperaturen overvåkes nøyaktig (se kapittel «Steking», avsnitt «Steketermometer»).

## Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

Gourmetpannen og lokket til pannen kan bli skadet ved bruk av mikrobølge. Metall reflekterer mikrobølgene, som kan føre til gnistdannelse og at mikrobølgene ikke absorberes.

Bruk gourmetpanne med lokk kun i driftsfunksjoner **uten** mikrobølge.

Sett risten inn i rille 1 og sett gourmetpannen på risten.

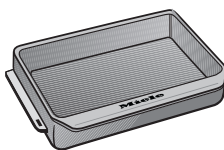
Overflaten til gourmetpannen er belagt med et non-stick belegg og er egnet for induksjon.

Gourmetpannene finnes med forskjellig dybde. Høyde og bredde er lik.

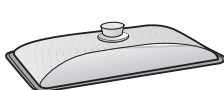
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

**Dybde: 22 cm**

HUB 62-22

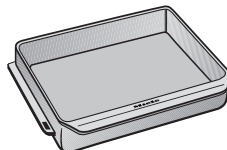


HBD 60-22



**Dybde: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35



- \* I ovnsrom med 3 rillehøyder kan ikke gourmetpannen settes inn med lokket på, da overskrides tillatt høyde i ovnen.

## Tilbehør for rengjøring og stell

- Miele universal-mikrofiberklut
- Miele stekeovnsrens

## Sikkerhetsinnretninger

- **Elektronisk barnesikring**   
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»)
- **Tastelås**  
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»)
- **Kjølevifte**  
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»)
- **Sikkerhetsutkobling**  
En driftsfunksjon uten mikrobølge kan startes uten at du legger inn en tid. For å hindre konstant drift og dermed forebygge brannfare, kobles stekeovnen automatisk ut en stund etter siste gang den ble betjent. Tiden er avhengig av hvilken funksjon og temperatur som er valgt.

## PerfectClean-foredlede overflater

PerfectClean-foredlede overflater har en fremragende non-stick effekt og er usedvanlig enkle å rengjøre.

Maten løsner lett. Flekker og rester etter baking og steking kan enkelt fjernes.

Du kan også skjære og dele opp maten på PerfectClean-foredlede overflater.

Ikke bruk keramiske kniver, de lager riper i PerfectClean-foredlingen.

PerfectClean-foredlede overflater kan sammenlignes med glass når det gjelder vedlikehold.

Les henvisningene i kapittel «Rengjøring og stell», slik at fordelene med non-stick belegget og enkel rengjøring beholdes.

PerfectClean-foredlede overflater:

- Ovnsrom
- Rist
- Rund steke- og AirFry-form, perforert
- Rundt stekebrett

# Første igangsetting

## Miele@home

Stekeovnen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul.

For å kunne bruke den, trenger du:

- et WiFi-nettverk
- Miele-appen
- en brukerkonto hos Miele. Brukerkontoen kan du opprette gjennom Miele-appen.

Miele-appen veileder deg ved tilkobling mellom stekeovnen og hjemme-nettverket ditt.

Etter at du har koblet stekeovnen til WiFi-nettverket, kan du f.eks. utføre følgende operasjoner med appen:

- Hente informasjon om driftstilstanden på stekeovnen din
- Hente informasjon om pågående tilberedningsprosesser for stekeovnen din
- Avslutte pågående tilberedningsprosesser

Gjennom tilkobling av stekeovnen til WiFi-nettverket, øker strømforbruket, også når stekeovnen er slått av.

Forsikre deg om at signalet til ditt WiFi-nettverk har tilstrekkelig signalstyrke der hvor stekeovnen skal plasseres.

## Tilgjengelighet WiFi-forbindelse

WiFi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre produkter (f.eks. mikrobølgeovner, fjernstyrte leker). Dermed kan det oppstå tidvise eller fullstendige forstyrrelser på forbindelsen. Kontinuerlig tilgjengelighet av de tilbudte funksjonene kan derfor ikke garanteres.

## Tilgjengelighet Miele@home

Bruken av Miele Appen er avhengig av tilgjengeligheten til Miele@home-tjenestene i ditt land.

Miele@home-tjenesten er ikke tilgjengelig i alle land.

Informasjon om tilgjengelighet finner du via internettsiden [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele App

Miele App kan lastes ned gratis fra Apple App Store® eller Google Play Store™.



## Grunninnstillinger

Du må foreta følgende innstillinger for første igangsetting. Disse innstillingene kan du endre igjen på et senere tidspunkt (se kapittel «Innstillinger»).



Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk.

Stekeovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.

Når stekeovnen kobles til el-nettet, slår den seg automatisk på.

## Innstilling av språk

- Velg ønsket språk.

Hvis du ved en feil har valgt et språk du ikke forstår, følg henvisningene i kapittel «Innstillinger», avsnitt «Språk ».

## Stille inn sted

- Velg ønsket sted.

## Opprettelse av Miele@home

I displayet vises Koble til «Miele@home»?

- Hvis du vil koble til Miele@home med en gang, velg Fortsett.
- Hvis du vil utsette tilkoblingen til en senere anledning, velg Hoppe over. Informasjon om senere tilkobling finner du i kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home».
- Hvis du vil koble til Miele@home med en gang, velg ønsket tilkoblingsmetode.

Displayet og Miele-appen leder deg gjennom de neste skrittene.

## Innstilling av dato

- Still inn dag, måned og år etter hverandre.
- Bekreft med OK.

## Innstilling av klokkeslett

- Still inn klokkeslettet i timer og minutter.
- Bekreft med OK.

## Avslutte første igangsetting

- Følg eventuelle andre henvisninger i displayet.

Første igangsetting er avsluttet.

# Første igangsetting

## Første oppvarming av stekeovnen

Under første oppvarming av stekeovnen kan det oppstå ubehagelig lukt. Denne fjerner du ved at du varmer opp den tomme stekeovnen i minst en time.

Sørg for god gjennomlufting av kjøkkenet under oppvarmingsfasen.  
Unngå at lukten trekker inn i andre rom.

- Fjern eventuelle klistremerker eller beskyttelsesfolie fra stekeovnen og tilbehøret.
- Ta tilbehøret ut av ovnsrommet og rengjør det (se kapittel «Rengjøring og stell»).
- Før du varmer opp ovnen, vask ovnsrommet med en fuktig klut, for å fjerne ev. støv og forpakkingsrester.
- Slå på stekeovnen med på/av-tasten .

Hovedmenyen vises.

- Velg Funksjoner .
- Velg Varmluft pluss .

Forslagstemperaturen vises (160 °C).

Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles inn.

- Still inn maks. mulig temperatur (250 °C).
- Bekreft med OK.

Varm opp stekeovnen i minst én time.

- Slå av stekeovnen etter minst en time, med på/av-tasten .

## Rengjøring av ovnsrommet etter den første oppvarmingen

 Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene og ovnsrommet.

La varmelementene og ovnsrommet avkjøles før du rengjør det for hånd.

- Rengjør ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk overflatene med en myk klut.

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

## Oversikt over innstillingene

| Menypunkt                                                                               | Mulige innstillinger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Språk  | ...   deutsch   english   ...<br>Sted                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Klokkeslett                                                                             | Visning<br>På   Av*   Nattutkobling<br>Visningstype<br>Analog*   Digital<br>Tidsformat<br>24 t*   12 t (am/pm)<br>Still inn                                                                                                                                                                                                                    |
| Dato                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Belysning                                                                               | På<br>«På» i 15 sek*<br>Av                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Startskjerm                                                                             | Hovedmeny*<br>Funksjoner<br>Automatikkprogrammer<br>Spesialprogrammer<br>Egne programmer<br>MyMiele                                                                                                                                                                                                                                            |
| Display                                                                                 | Lysstyrke<br><br>Fargeskjema<br>Lys   Mørk*<br>QuickTouch<br>På   Av*                                                                                                                                                                                         |
| Lydstyrke                                                                               | Signaltoner<br>Melodier <br>Solo-tone <br>Tastetone<br><br>Velkomstmelodi<br>På*   Av |

\* Fabrikkinnstilling

# Innstillinger

| Menypunkt                 | Mulige innstillinger                                                                                                                      |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enheter                   | Vekt<br>g*   lb   lb/oz<br>Temperatur<br>°C*   °F                                                                                         |
| Hurtig-mikro              | Effekt<br>Tilberedningstid                                                                                                                |
| Popcorn                   | Tilberedningstid                                                                                                                          |
| Booster                   | På*<br>Av                                                                                                                                 |
| Forslagstemperaturer      |                                                                                                                                           |
| Forslagseffekter          |                                                                                                                                           |
| Kjølevifteetterløp        | Tidsstyrt<br>Temperaturstyrt*                                                                                                             |
| Bevegelsessensor          | Slå på lyset<br>under bruk*   Alltid på   Av<br>Slå på ovnen<br>På   Av*<br>Bekreft signaltoner<br>På*   Av                               |
| Sikkerhet                 | Elektr.barnesikring <br>På   Av*<br>Tastelås<br>På   Av* |
| Registrering kjøkkenfront | På<br>Av*                                                                                                                                 |
| Miele@home                | Aktivere<br>Deaktiver<br>Tilkoblingsstatus<br>Koble til på nytt<br>Nullstill<br>Koble til                                                 |
| Fjernstyring              | På*<br>Av                                                                                                                                 |

\* Fabrikkinnstilling

| Menypunkt            | Mulige innstillinger                                                                                                   |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SuperVision          | SuperVisionvisning<br>På   Av*<br>Visning i standby<br>På   Kun ved feil*<br>Produktliste<br>Vis produkt   Signaltoner |
| Remote Update        | På*<br>Av                                                                                                              |
| Softwareversjon      |                                                                                                                        |
| Rettslig informasjon | Open-SourceIsenser                                                                                                     |
| Forhandler           | Messeinnstilling<br>På   Av*                                                                                           |
| Fabrikkinnstillinger | Produktinnstillinger<br>Egne programmer<br>MyMiele<br>Forslagseffekter<br>Forslagstemperaturer                         |
| Driftstimer (totalt) |                                                                                                                        |

\* Fabrikkinnstilling

# Innstillinger

## Åpne menyen «Innstillinger»

I menyen  Innstillinger kan du gjøre stekeovnen din personlig, ved at du tilpasser fabrikkinnstillingene til dine behov.

Du befinner deg i hovedmenyen.

■ Velg .

■ Velg ønsket innstilling.

Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

Innstillinger kan kun endres når ingen tilberedningsprosesser er i gang.

## Språk

Du kan stille inn språket og stedet ditt.

Etter valg og bekreftelse vises det valgte språket umiddelbart i displayet.

**Tips:** Hvis du ved et uhell har valgt et språk du ikke forstår, velger du  i hovedmenyen. Orienter deg etter symbolet  for å komme til undermenyen Språk  igjen.

## Klokkeslett

### Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått stekeovn:

- På

Klokkeslettet vises alltid i displayet. Denne innstillingen fører til et økt energiforbruk.

Hvis du i tillegg velger innstillingene Display | QuickTouch | På, reagerer alle sensortastene umiddelbart på berøring, og bevegelsessensoren merker automatisk når du nærmer deg displayet.

Hvis du i tillegg velger innstillingen Display | QuickTouch | Av, må du slå på stekeovnen, før du kan betjene den.

- Av

Displayet er mørkt for å spare strøm. Du må slå på stekeovnen før den kan betjenes.

- Nattutkobling

Klokkeslettet vises i displayet kun fra kl. 5 til kl. 23. Resten av tiden er displayet mørkt. Denne innstillingen fører til et økt energiforbruk.

### Visningstype

Klokkeslettet kan vises Analog (som et ur med tallskive) eller Digital (t:min).

Ved digital visning, vises også datoen.

### Tidsformat

Du kan vise klokkeslettet i 24- eller 12-timers format (24 t eller 12 t (am/pm)).

### Still inn

Du stiller inn timene og minuttene.

**Tips:** Når ingen tilberedningsprosess pågår, berør klokkeslettet i toppteksten for å endre det.

Etter et strømbrudd vises aktuelt klokkeslett igjen. Klokkeslettet lagres for ca. 150 timer.

Når stekeovnen er koblet til et WiFi-nettverk og registrert i Miele-appen, synkroniseres klokkeslettet på grunnlag av stedsinnstillingen i Miele-appen.

### Dato

Du stiller inn datoen.

Når stekeovnen er slått av, vises datoen kun ved innstillingen Klokkeslett | Visningstype | Digital.

## Belysning

- På  
Ovnsrombelysningen er innkoblet under hele tilberedningsprosessen.
- «På» i 15 sek  
Ovnsrombelysningen kobles ut etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess. Ved å velge sensortasten  kobler du inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder igjen.
- Av  
Ovnsrombelysningen er slått av. Ved å velge sensortasten  kobler du inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder igjen.

## Startskjerm

Når du slår på stekeovnen, vises hovedmenyen (fabrikkinnstilling). Du kan endre startskjermen, slik at f.eks. funksjonene eller det du har lagt inn under MyMiele, vises direkte (se kapittel «MyMiele»).

Endret startskjerm vises først etter at stekeovnen er slått på igjen.

Du kommer til hovedmenyen ved å velge sensortasten  eller via menylinjen i topteksten.

## Display

### Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises ved en strek med segmenter.

-   
maksimal lysstyrke
-   
minimal lysstyrke

### Fargeskjema

Velg om displayet skal vises med lyst eller mørkt fargeskjema.

- Lys  
Displayet har lys bakgrunn med mørk skrift.
- Mørk  
Displayet har mørk bakgrunn med lys skrift.

## QuickTouch

Velg hvordan sensortastene og bevegelsessensoren skal reagere når stekeovnen er slått av:

- På  
Hvis du i tillegg har valgt innstillingen Klokkeslett | Visning | På eller Nattutkobling, reagerer sensortastene og bevegelsessensoren også, når stekeovnen er avslått. Denne innstillingen fører til et økt energiforbruk.
- Av  
Uavhengig av innstillingen Klokkeslett | Visning reagerer sensortastene og bevegelsessensoren kun, når stekeovnen er slått på samt en viss tid etter av stekeovnen er slått av.

## Lydstyrke

### Signaltoner

Når signaltonene er koblet inn, høres et signal når innstilt temperatur er nådd og når en innstilt tid er utløpt.

### Melodier

Ved slutten av en tilberedningsprosess høres en melodi flere ganger med jevne mellomrom.

Lydstyrken på denne melodien vises gjennom en strek med segmenter.

-   
maksimal lydstyrke
-   
Melodien er slått av

# Innstillinger

## Solo-tone

Ved slutten av en tilberedningsprosess høres en varig tone i en bestemt tid.

Styrken på denne solo-tonen vises ved en strek med segmenter.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
maksimal styrke på tonen
- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
minimal styrke på tonen

## Tastetone

Tastetonen høres hver gang en sensor-tast velges. Lydstyrken vises ved en strek med segmenter.

- ■■■■■■■■  
maksimal lydstyrke
- □■■■■■■  
Tastetonen er utkoblet

## Velkomstmelodi

Melodien du hører ved berøring av på/av-tasten  kan kobles inn eller ut.

## Enheter

### Vekt

Du kan stille inn vekten på maten i automatikkprogrammene i gram (g), i pund (lb) eller i pund/unser (lb/oz).

### Temperatur

Du kan stille inn temperaturen i grader Celsius (°C) eller grader Fahrenheit (°F).

## Hurtig-mikro

For omgående start av mikrobølge-ovnen, er det forhåndsinnstilt en mikrobølgeeffekt på 600 W og en tid på 1 minutt.

- Effekt  
Du kan stille inn en mikrobølgeeffekt på 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W eller 1000 W.
- Tilberedningstid  
Maksimal tid som kan stilles inn, er avhengig av den valgte effekten  
80–300 W: maksimalt 10 minutter  
450–1000 W: maksimalt 5 minutter

## Popcorn

For omgående start av mikrobølgeovnen for tilberedning av popcorn, er det forhåndsinnstilt en mikrobølgeeffekt på 850 W og en tid på 2:50 minutter. Dette tilsvarer angivelsene fra de fleste produsenter av popcorn.

Du kan stille inn en tid på maksimalt 4 minutter.

Mikrobølgeeffekten er fast innstilt og kan ikke endres.

## Booster

Funksjonen **Booster** brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

- På  
Funksjonen **Booster** er koblet inn automatisk under oppvarmingsfasen til en tilberedningsprosess. Varmeelement for overvarme/grill, ringformet varmeelement og vifte forvarmer ovnsrommet samtidig til ønsket temperatur.
- Av  
Funksjonen **Booster** er utkoblet under oppvarmingsfasen til en tilberedningsprosess. Ovnen forvarmes kun av de varmeelementene som hører til driftsfunksjonen.

Du kan slå av og på funksjonen **Booster** for en tilberedningsprosess med nedtrekksmenyen.

## Forslagstemperaturer

Det er fornuftig å endre forslagstemperaturene, dersom du ofte arbeider med temperaturer som avviker fra disse.

Når du har valgt menypunktet, vises valglisten for funksjonene.

- Velg ønsket funksjon.

Forslagstemperaturen vises, samtidig med det temperaturområdet temperaturen kan endres innenfor.

- Endre forslagstemperaturen.

- Bekreft med *OK*.

## Forslagseffekter

Det er fornuftig å endre forslags-effektene, dersom du ofte arbeider med mikrobølgeeffekter som avviker fra disse.

Du kan endre forslagseffektene for driftsfunksjonen Mikrobølge  og for driftsfunksjonene med mikrobølge.

Når du har valgt menypunktet, vises valglisten for driftsfunksjonene med de tilhørende forslagseffektene.

- Mikrobølge :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W
- MB + Stekeautomatikk , MB + Varm-luft pluss , MB + Grill  og MB + Omluftsgill :  
80 W, 150 W, 300 W

- Velg ønsket driftsfunksjon.

- Endre forslagseffekten.

- Bekreft med *OK*.

## Kjølevifteetterløp

Etter at et program er slutt, forblir kjøleviften innkoblet en stund, for at det ikke skal avsettes luftfuktighet i ovnsrommet, på betjeningspanelet eller på innbyggingsskapet.

- Temperaturstyrt  
Kjøleviften kobles ut ved en ovnsromtemperatur under ca. 70 °C.
- Tidsstyrt  
Kjøleviften kobles ut etter ca. 25 minutter.

Kondensvann kan skade innbyggingsskapet og benkeplaten, og det kan oppstå korrosjon i stekeovnen.

Når mat holdes varm i stekeovnen, stiger luftfuktigheten ved innstillingen Tidsstyrt og fører til at det avsettes fuktighet på betjeningspanelet og på møbelfronten, og til dråpedannelse under benkeplaten.

Ikke bruk innstillingen Tidsstyrt for å holde maten varm i ovnsrommet.

## Bevegelsessensor

Bevegelsessensoren merker om du nærmer deg touchdisplayet med f.eks. hånden eller kroppen.

Dersom du ønsker at bevegelsessensoren også skal reagere når stekeovnen er slått av, velg innstillingen Display | QuickTouch | På.

# Innstillinger

## Slå på lyset

- under bruk  
Så snart du nærmer deg touch-displayet under en tilberedningsprosess, slår ovnsrombelysningen seg på. Ovnsrombelysningen kobler seg ut automatisk etter 15 sekunder igjen.
- Alltid på  
Så snart du nærmer deg touch-displayet, slår ovnsrombelysningen seg på. Ovnsrombelysningen kobler seg ut automatisk etter 15 sekunder igjen.
- Av  
Bevegelsessensoren reagerer ikke, når du nærmer deg touchdisplayet. Koble inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder ved å velge sensortasten .

## Slå på ovnen

- På  
Når klokkeslettet vises, slår stekeovnen seg på og hovedmenyen vises når du nærmer deg touch-displayet.
- Av  
Bevegelsessensoren reagerer ikke, når du nærmer deg touch-displayet. Slå på stekeovnen med på/av-tasten .

## Bekreft signaltoner

- På  
Så snart du nærmer deg touch-displayet, kobles signaltonene ut.
- Av  
Bevegelsessensoren reagerer ikke, når du nærmer deg touchdisplayet. Slå av signaltonene manuelt.

## Sikkerhet

### Elektr.barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen.

Når den elektroniske barnesikringen er aktivert, kan du fortsatt stille inn en alarm og en tid på varseluret samt bruke funksjonen MobileStart.

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strømbrydd.

- På  
Den elektroniske barnesikringen blir aktivert. Før du kan bruke stekeovnen, slå den på og berør symbolet  i minst 6 sekunder.
- Av  
Den elektroniske barnesikringen er deaktivert. Du kan bruke stekeovnen som vanlig.

### Tastelås

Tastelåsen forhindrer at en tilberedningsprosess blir avsluttet eller endret utilsiktet. Når tastelåsen er aktivert, blir alle sensortastene og feltene i displayet sperret i noen sekunder etter at en tilberedningsprosess er startet, med unntak av på/av-tasten .

- På  
Tastelåsen er aktivert. Berør OK i minst 6 sekunder, for å deaktivere tastelåsen for en kort stund.
- Av  
Tastelåsen er deaktivert. Alle sensortastene reagerer umiddelbart ved berøring.

## Registrering kjøkkenfront

- På  
Møbelfrontgjenkjenning er aktivert. Ved hjelp av bevegelsessensoren merker stekeovnen automatisk, om møbeldøren er lukket.  
Ved lukket møbeldør kobler stekeovnen seg ut automatisk etter en viss tid.
- Av  
Møbelfrontgjenkjenning er deaktivert. Stekeovnen merker ikke om møbeldøren er lukket.

Når stekeovnen er bygget inn bak en møbelfront (f.eks. en dør), kan stekeovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet gjennom oppsamling av varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten.

Møbelfronten må alltid stå åpen når stekeovnen er i bruk.

Lukk møbeldøren først når stekeovnen er helt avkjølt.

## Miele@home

Stekeovnen hører til de Miele@home-kompatible produktene og har SuperVision-funksjon.

Stekeovnen er fra fabrikken utstyrt med en WiFi-kommunikasjonsmodul og er egnet for trådløs kommunikasjon.

Det er flere måter du kan koble stekeovnen din til WiFi-nettverket. Vi anbefaler at du kobler stekeovnen til WiFi-nettverket ved hjelp av Miele-appen eller WPS.

- Aktivere  
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er deaktivert. WiFi-funksjonen aktiveres igjen.

- Deaktiver  
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert. Miele@home forblir tilkoblet, WiFi-funksjonen blir koblet ut.
- Tilkoblingsstatus  
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert. I displayet vises informasjon som kvalitet på WiFi-mottaket, nettverksnavn og IP-adresse.
- Koble til på nytt  
Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. Du nullstiller nettverksinnstillingene og oppretter en ny nettverksforbindelse omgående.
- Nullstill  
Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. WiFi-funksjonen kobles ut og forbindelsen til WiFi-nettverket nullstilles til fabrikkinnstilling. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home.  
Nullstill nettverksinnstillingene, når stekeovnen avhendes, selges eller en brukt stekeovn tas i bruk. Kun slik sikrer du at alle personlige data er fjernet og at den forrige eieren ikke lenger har tilgang til stekeovnen.
- Koble til  
Denne innstillingen er kun synlig, dersom det ikke er opprettet forbindelse til et WiFi-nettverk enda. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home.

# Innstillinger

## Utføre Scan & Connect

Første igangsetting ble gjennomført uten å konfigurere Miele@home.

- Skann QR-koden.

Når du har installert Miele Appen og har en brukerkonto, blir du omdirigert direkte til tilkoblingen.

Hvis du fortsatt ikke har Miele Appen, blir du omdirigert til Apple App Store® eller Google Play Store™.

- Installer Miele Appen og opprett en brukerkonto.
- Skann QR-koden på nytt.

Miele Appen veileder deg gjennom konfigureringen.



## Fjernstyring

Hvis du har installert Miele-appen på din mobile enhet, har tilgang til Miele@home-systemet og har aktivert fjernstyringen (På), kan du bruke MobileStart-funksjonen og f.eks. se informasjon om den pågående tilberedningsprosessen i stekeovnen din eller avslutte en pågående tilberedningsprosess.

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker stekeovnen maks. 2 W.

## Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Du kan fjernstyre stekeovnen via Miele-appen.

Den direkte betjeningen på stekeovnen har prioritet foran fjernstyring via app.

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

## SuperVision

Stekeovnen hører til de Miele@home-kompatible husholdningsproduktene og har funksjonen SuperVision, for overvåkning av andre husholdningsprodukter i Miele@home-systemet.

Du kan først aktivere funksjonen SuperVision, når du har opprettet et Miele@home-system.

## SuperVisionvisning

- På  
Funksjonen SuperVision er koblet inn. Symbolet  vises oppe til høyre i displayet.
- Av  
Funksjonen SuperVision er slått av.

## Visning i standby

Funksjonen SuperVision er også tilgjengelig i standby-modus. Forutsetningen er at klokkeslettvisningen er slått på (Innstillinger | Klokkeslett | Visning | På).

- På  
Aktive husholdningsprodukter, som er logget på i Miele@home-systemet, vises alltid.
- Kun ved feil  
Kun feil på aktive husholdningsprodukter vises.

## Produktliste

Alle husholdningsprodukter som er logget på Miele@home-systemet vises. Når du har valgt et produkt, kan du få tilgang til flere innstillinger:

- Vis produkt
  - På  
Funksjonen SuperVision er koblet inn for dette produktet.
  - Av  
Funksjonen SuperVision er koblet ut for dette produktet. Produktet er fortsatt logget på i Miele@home-systemet. Feil vises, selv om funksjonen SuperVision er koblet ut på dette produktet.
- Signaltoner  
Du kan stille inn om signaltonene er slått på (På) eller av (Av) på dette produktet.

## Remote Update

Menypunktet Remote Update vises kun og kan kun velges, dersom forutsetningene for bruk av Miele@home er oppfylt (se kapittel «Første igangsetting», avsnitt «Miele@home»).

Programvaren på stekeovnen din kan oppdateres via RemoteUpdate. Hvis en oppdatering er tilgjengelig for stekeovnen, vil den lastes ned automatisk. Installeringen av en oppdatering skjer ikke automatisk, men må startes manuelt av deg.

Hvis du ikke installerer en oppdatering, kan du bruke stekeovnen som vanlig. Miele anbefaler likevel å installere oppdateringene.

## Innkobling/utkobling

Fra fabrikken er RemoteUpdate koblet inn. En oppdatering som er tilgjengelig, lastes ned automatisk og må startes manuelt av deg.

Slå av RemoteUpdate om du ønsker, slik at ikke oppdateringer blir lastet ned automatisk.

## Forløpet til RemoteUpdate

Informasjon om innhold og omfang av en oppdatering står til disposisjon i Miele-appen.

Hvis en oppdatering er tilgjengelig, vises det en melding i displayet på stekeovnen.

Du kan installere oppdateringen straks eller utsette den til senere. Spørsmålet dukker opp igjen neste gang du slår på stekeovnen.

Hvis du ikke ønsker å installere oppdateringen, slår du av RemoteUpdate.

Oppdateringen kan ta noen minutter.

Vær oppmerksom på følgende ved RemoteUpdate:

- Så lenge du ikke mottar noen melding, er det ingen oppdatering tilgjengelig.
- Du kan ikke reversere en oppdatering du har installert.
- Ikke slå av stekeovnen under oppdateringen. Ellers blir oppdateringen avbrutt eller ikke installert.
- Noen programvareoppdateringer kan kun utføres av Miele's serviceavdeling.

# Innstillinger

---

## Softwareversjon

Software-versjonen er ment for Miele's serviceavdeling. Denne informasjonen er ikke nødvendig for privat bruk.

■ Bekreft med *OK*.

## Rettslig informasjon

Under Open-Source-lisenser finner du en oversikt over de integrerte Open-Source-komponentene.

■ Bekreft med *OK*.

## Forhandler

Denne funksjonen gjør det mulig for faghandelen å presentere stekeovnen uten varme. Denne innstillingen er ikke nødvendig for privat bruk.

## Messeinnstilling

Hvis stekeovnen slås på når messeinnstillingen er aktivert, kommer følgende melding: Messeinnstillingen er aktivert. Produktet blir ikke varmt.

- På  
Messeinnstillingen blir aktivert, når du holder *OK* inne i minst 4 sekunder.
- Av  
Messeinnstillingen blir deaktivert, når du holder *OK* inne i minst 4 sekunder.  
Du kan bruke stekeovnen som vanlig.

## Fabrikkinnstillinger

- Produktinnstillinger  
Alle innstillingene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.
- Egne programmer  
Alle egne programmer blir slettet.
- MyMiele  
Alle MyMiele-registreringer blir slettet.
- Forslagseffekter  
De endrede mikrobølgeeffektene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.
- Forslagstemperaturer  
De endrede forslagstemperaturene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.

## Driftstimer (totalt)

Ved å velge Driftstimer (totalt) kan du sjekke det samlede antallet driftstimer for stekeovnen.

Med sensortasten , kan du legge inn en tid på varseluret (f.eks. for koking av egg) eller stille inn en alarm (et fast klokkeslett).

### Bruk av funksjonen Alarm

Alarmen  kan brukes for å stille inn et bestemt klokkeslett, når et signal skal høres.

#### Innstilling av alarm

Når du har valgt innstillingen Display | QuickTouch | Av, må du slå på stekeovnen for å stille inn alarmen. Klokkeslettet for alarmen vises da når stekeovnen er slått av.

- Velg sensortasten .
- Velg  Alarm.
- Still inn et klokkeslett for alarmen.
- Bekreft med Lukk.

Når stekeovnen er slått av, vises  og klokkeslettet for alarmen i stedet for aktuelt klokkeslett.

Hvis en tilberedningsprosess er i gang samtidig, eller du befinner deg i en meny, vises  og klokkeslettet for alarmen øverst til høyre i displayet.

Til innstilt tid for alarmen, blinker  ved siden av klokkeslettet i displayet og et signal høres.

- Velg sensortasten  eller innstilt klokkeslett for alarmen i displayet.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

#### Endre alarm

- Velg alarmen i displayet eller velg sensortasten  og deretter ønsket alarm.

Det innstilte klokkeslettet for alarmen vises.

- Still inn nytt klokkeslett for alarmen.
- Bekreft med Lukk.

Det endrede klokkeslettet for alarmen lagres og vises i displayet.

#### Slette alarm

- Velg alarmen i displayet eller velg sensortasten  og deretter ønsket alarm.

Det innstilte klokkeslettet for alarmen vises.

- Velg Slett.
- Bekreft med Lukk.

Alarmen slettes.

### Bruk av funksjonen Varselur

Varseluret  kan brukes til overvåkning av separate prosesser, f.eks. koking av egg.

Du kan også bruke varseluret, dersom du samtidig har lagt inn tider for automatisk inn- eller utkobling av en tilberedningsprosess (f.eks. som påminnelse om å krydre maten eller helle over væske etter en del av tiden).

- Du kan stille inn varseluret for maksimalt 59 minutter og 59 sekunder.

**Tips:** Bruk varseluret for påminnelse om å utløse manuelle dampinntak til ønsket tid, når du bruker en driftsfunksjon med fuktighetstilførsel.

# Alarm + varselur

## Innstilling av varselurtid

Når du har valgt innstillingen Display | QuickTouch | Av, må du slå på stekeovnen for å stille inn varseluret. Nedtellingen til varseluret vises da når stekeovnen er slått av.

Eksempel: Du skal koke egg, og stiller inn en varselurtid på 6 minutter og 20 sekunder.

- Velg sensortasten .
- Velg  Varselur.
- Still inn varselurtiden.
- Bekreft med Lukk.

Når stekeovnen er slått av, vises  og den løpende varselurtiden i stedet for klokkeslettet.

Hvis en tilberedningsprosess er i gang samtidig, eller du befinner deg i en meny, vises  og nedtellingen for varseluret øverst til høyre i displayet.

Etter at nedtellingen av varseluret er ferdig, blinker , tiden telles oppover og et signal høres.

- Velg sensortasten  eller ønsket varselurtid i displayet.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

## Endre varselurtiden

- Velg varselurtiden i displayet eller velg sensortasten  og deretter ønsket varselurtid.

Den innstilte varselurtiden vises.

- Still inn den nye varselurtiden.
- Bekreft med Lukk.

Den endrede varselurtiden lagres og løper minuttvis. Varselurtider på mindre enn 10 minutter løper sekundvis.

## Slette varselurtiden

- Velg varselurtiden i displayet eller velg sensortasten  og deretter ønsket varselurtid.

Den innstilte varselurtiden vises.

- Velg Slett.
- Bekreft med Lukk.

Varselurtiden slettes.

## Hoved- og undermenyer

| Meny                                                                                                   | Forslags-verdi | Område     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| Funksjoner            |                |            |
| Varmluft pluss        | 160 °C         | 30–250 °C  |
| Mikrobølge            | 1000 W         | 80–1000 W  |
| Over-og undervarme    | 180 °C         | 30–250 °C  |
| MB kombi              | 300 W          | 80–300 W   |
| MB + Varmluft pluss   | 160 °C         | 30–220 °C  |
| MB + Omluftsgrill     | 200 °C         | 100–200 °C |
| MB + Grill            | 3              | 1–3        |
| MB + Stekeautomatikk  | 160 °C         | 100–200 °C |
| Pizza & Pai           | 170 °C         | 50–220 °C  |
| Stekeautomatikk       | 160 °C         | 100–230 °C |
| Undervarme            | 190 °C         | 100–200 °C |
| Grill                 | 3              | 1–3        |
| Omluftsgrill          | 200 °C         | 100–220 °C |
| Eco-varmluft          | 190 °C         | 100–230 °C |
| Automatikkprogrammer  |                |            |

## Hoved- og undermenyer

| Meny                                                                                                                                                                        | Forslags-<br>verdi | Område    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|
| Spesialprogrammer                                                                          |                    |           |
| Tining                                                                                                                                                                      | —                  | —         |
| Tørking                                                                                                                                                                     | 60 °C              | 30–70 °C  |
| Oppvarming                                                                                                                                                                  | —                  | —         |
| Varme servise                                                                                                                                                               | 80 °C              | 50–100 °C |
| Heve gjærdeig                                                                                                                                                               | 35 °C              | 30–50 °C  |
| Langtidstilberedning                                                                                                                                                        | 90 °C              | 80–120 °C |
| Sabbatprogram                                                                                                                                                               | 180 °C             | 30–250 °C |
| Varmholding                                                                                                                                                                 | 75 °C              | 60–90 °C  |
| MyMiele   |                    |           |
| Egne programmer                                                                            |                    |           |
| Innstillinger                                                                              |                    |           |

## Funksjonsmåte

I stekeovnen er det en magnetron, som omdanner strøm til elektromagnetiske bølger (mikrobølger). Disse bølgene blir fordelt jevnt i ovnsrommet og blir i tillegg reflektert fra veggene i ovnsrommet, som er av metall.

Mikrobølgene trenger inn i maten fra alle kanter. Matvarer består av mange molekyler. Disse molekylene (særlig vannmolekylene) settes i sterke svingninger av mikrobølgene. Slik varmes maten utenfra og inn. Jo mer vann matvaren inneholder, desto hurtigere blir den oppvarmet eller kokt.

## Fordeler med mikrobølge

- Maten kan vanligvis tilberedes uten eller med bare litt væske eller fett.
- Tiden for tining, oppvarming eller tilberedning er kortere enn på en plateopp eller i en stekeovn.
- Vitaminer, mineraler, naturlige fargestoffer og smaken på maten beholdes i stor grad.

Hvis ovnen brukes uten mat eller maten settes inn med uegnet servise/tilbehør i funksjonen Mikro- eller i funksjoner med mikrobølge, kan ovnen bli skadet. Bruk **alltid** glassbrettet i funksjonen Mikro-, og som oppstillingsflate for mindre former.

## Valg av servise

For at mikrobølgene skal kunne nå frem til maten, må de kunne trenge gjennom serviset. Mikrobølger trenger gjennom porselen, glass, papp, kunststoff, men ikke metall. Du må derfor ikke bruke metallservise eller servise som inneholder

metall. Metall reflekterer mikrobølgene, som kan føre til gnistdannelse og at mikrobølgene ikke absorberes.

 Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker

Ved oppvarming i lukkede beholdere eller flasker oppstår det et trykk, som kan føre til eksplosjon.

Faste og flytende matvarer skal aldri varmes opp i lukkede beholdere eller flasker.

Åpne beholdere på forhånd og ta av lokket og smokken på tåteflasker før de varmes.

 Brannfare ved bruk av uegnet servise i funksjoner med mikrobølge. Servise som ikke tåler mikrobølgeovn, kan bli ødelagt og skade stekeovnen. Bruk kun servise som er egnet for mikrobølgedrift i funksjonene med mikrobølge.

Servisets materiale og form påvirker oppvarmings- og koketidene. Runde og ovale flate fat er velegnet. Maten blir jevnere oppvarmet i slike former enn i kantede skåler.

## Egnet servise

 Brannfare pga. brennbare materialer.

Engangsbeholdere av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer kan antenne og skade stekeovnen.

Hold øye med stekeovnen når du varmer opp eller koker matvarer i engangsservise av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer.

Du kan bruke følgende servise og materiale:

# Mikrobølge drift

- Ildfast glass og glasskeramikk  
Unntak: Krystallglass som inneholder bly og kan sprekke.
- Porselen
  - uten metalldekor  
Metalldekor (f.eks. gullkant eller koboltblå) kan danne gnister.
  - uten hule håndtak  
Det kan samle seg fuktighet i hule håndtak, slik at det bygger seg opp et sterkt trykk gjennom fordampningen, som kan føre til at den hule delen eksploderer.
- Umalt steingods og steingods med farge under glasuren

 Fare for skade pga. varmt servise. Steingods kan bli varmt. Ta på grytevatner, når du bruker servise av steingods.

- Kunststoffservise og engangsbeholdere av kunststoff i funksjonen Mikrobølge 

**Tips:** Unngå bruk av engangsbeholdere av hensyn til miljøet.

Kunststoffservise på være varmebestandig og tåle temperaturer på minst 110 °C. Kunststoffservise kan bli deformert og kan blande seg med maten.

Bruk kunststoffservise kun i driftsfunksjonen Mikrobølge .

Ikke bruk kunststoffservise i driftsfunksjonene MB + Stekeautomatikk , MB + Varmluft pluss , MB + Grill  eller MB + Omluftsgrill .

- Kunststoffservise for mikrobølge  
I handelen finnes kunststoffservise som er spesielt egnet for mikrobølgeovn.

- Kunststoffservise av styropor  
For kort oppvarming av mat
- Kokeposer av kunststoff  
Kan brukes til oppvarming og koking, hvis du først stikker noen hull i posen. Slik kan dampen slippe ut av posen. Dermed blir det ingen trykkøkning, og posen sprekker ikke.  
Det finnes også spesielle dampkokeposer, som det ikke må stikkes hull i. Følg anvisningene på forpakningen.
- Stekeposer  
Følg anvisningene fra produsenten.

 Brannfare pga. metalldele. Metalldele eller kunststoff- og papirklips med innlagt metalltråd kan varme opp brennbare materialer så mye, at de kan begynne å brenne. Ikke bruk metallklips og heller ikke kunststoff- og papirklips med innlagt metalltråd.

**Tips:** Metallformer er dårlig egnet for funksjoner med mikrobølge, fordi metall reflekterer mikrobølgene. Mikrobølgene når kaken kun ovenfra, slik at steketiden forlenges. Hvis du bruker metallformer, sett formen på glassbrettet slik at den ikke berører veggene i ovnsrommet. Hvis det oppstår gnister, må du ikke bruke denne formen i funksjoner med mikrobølge igjen.

- Den **medfølgende** risten er kun egnet for tilberedningsprosesser i funksjonene MB + Stekeautomatikk , MB + Varmluft pluss , MB + Grill  og MB + Omluftsgrill  samt funksjoner uten mikrobølge (skjøvet inn i en rille).
- Metallformer til baking i funksjonene MB + Stekeautomatikk , MB + Varmluft pluss , MB + Grill  og MB + Omluftsgrill  samt i funksjoner uten mikrobølge

- Aluminiumsformer uten lokk til tining og oppvarming av ferdigretter. Maten varmes kun ovenfra. Hvis du tar ferdigretten ut av aluminiumsformen og legger den i en skål som er egnet for mikrobølgeovn, blir varme-fordelingen vanligvis jevnere.

Ved bruk av aluminiumsformer og -folie kan det oppstå gnister. Sett derfor ikke aluminiumsformer på risten, men på glassbrettet. Aluminiumsformer og -folie må ikke berøre veggene i ovnsrommet og må minst være 2 cm unna disse veggene.

- Metallspyd og -klemmer  
Kjøttstykket må da være mye større enn metallspydet og -klemmene.

## Uegnet servise

På servise med hule håndtak og håndtak på lokk kan det komme fuktighet inn i hulrommene. Gjennom fordampning av fuktighet bygger det seg opp et kraftig trykk, som kan føre til at den hule delen eksploderer (unntak: dersom hulrommene har tilstrekkelig lufting). Ikke bruk servise med hule håndtak og håndtak på lokk for tilberedning.

Du får **ikke** bruke følgende servise og material:

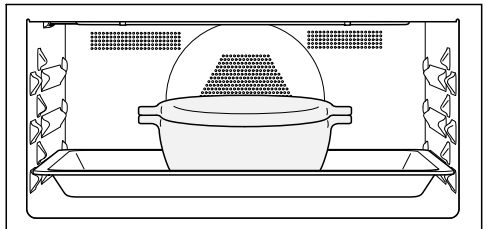
- Rister av metall (inkl. den med-følgende risten) er **ikke** egnet for bruk i funksjonen Mikrobølge .
- Metallbeholder
- Aluminiumsfolie  
Unntak: For ujevne kjøttstykker, f.eks. fugl, oppnår du jevn tining, oppvarming eller koking, hvis du de siste minuttene dekker til de flate delene med små stykker av aluminiumsfolie.

- Metallklips, kunststoff- eller papirklips med innlagt metalltråd
- Kunststoffbeger med aluminiumslokk som ikke er fjernet fullstendig
- Krystallglass
- Bestikk og servise med metalldekor (f.eks. gullkant, koboltblå)
- Servise med hule håndtak
- Kunststoff av melamin  
Melamin tar opp energi og blir dermed veldig varmt.  
Når du kjøper kunststoffservise, få rede på hvilket materiale servicet består av.
- Beholdere av tre  
Vannet i treet fordampes under tilberedningsprosessen. Det tørker ut treverket og det oppstår sprekker.

## Test av servise

Uegnet serviser kan lage gnister og knitrelyder i mikrobølgedrift. Hvis du ikke er sikker på om glass-, porselens- eller steingodsservise er egnet, kan du teste det.

Hulrom i håndtak kan ikke testes med servicetesten.



- Sett glassbrettet inn i rillehøyde 1 og plasser det tomme servicet midt på glassbrettet.
- Lukk døren.
- Velg funksjonen Mikrobølge .



Dersom du setter maten direkte på bunnen i ovnsrommet i driftsfunksjonen Mikrobølge , kan stekeovnen bli skadet.

Sett glassbrettet inn i rillehøyde 1 i funksjonen Mikrobølge , og sett **alltid** beholdere som benyttes under tilberedningen på glassbrettet.

- Slå på stekeovnen.
- Hovedmenyen vises.
- Skyv maten inn i ovnen.
- Velg Funksjoner .
- Velg ønsket funksjon.

Funksjonen vises. Avhengig av funksjon vises forslagseffekt, forslagstemperatur og tilberedningstid.

- Endre forslagsverdiene for tilberedningsprosessen og still inn tilberedningstiden, hvis nødvendig.

Du kan endre forslagsverdier i ettetid ved valg av den enkelte verdien eller Timer.

- Start tilberedningsprosessen i funksjoner **uten** mikrobølge med **OK**.
- Start tilberedningsprosessen i funksjoner **med** mikrobølge med **Start**.

Innstilte verdier vises i alle funksjonene og tilberedningsprosessen starter.

Hvis du har stilt inn en temperatur, kan du følge temperaturstigningen. Når den valgte temperaturen er nådd første gang, høres et signal.

Genereringen av mikrobølger stopper, så snart du avbryter tilberedningsprosessen med **Stopp** eller åpner døren. Du kan fortsette tilberedningsprosessen med **Start**.

- Velg **Avslutt** eller **Lukk** etter tilberedningsprosessen (avhengig av funksjon).
- Ta maten ut av ovnsrommet.
- Slå av stekeovnen.

## Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess

Så snart en tilberedningsprosess er i gang, kan du avhengig av driftsfunksjon, endre verdier eller innstillinger for denne tilberedningsprosessen.

Avhengig av driftsfunksjon kan du endre følgende innstillinger:

- Temperatur
- Effekt
- Tilberedn.tid
- Ferdig kl.
- Start kl.
- Booster
- Forvarming
- Crisp function

## Endre temperatur og kjernetemperatur

Du kan forandre forslagstemperaturen permanent etter dine personlige ønsker med **Innstillinger** | **Forslags-**temperaturer.

Kjernetemperaturen  vises kun, hvis du bruker steketermometeret (se kapittel «Steking», avsnitt «Steketermometer»).

- Berør temperaturindikatoren.
- Endre temperaturen og kjerne-temperaturen , hvis nødvendig.
- Bekreft med **OK**.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede programmerte temperaturen.

# Betjening

## Endring av mikrobølgeeffekt

Du kan forandre forslagseffekten permanent etter dine personlige ønsker med Innstillinger | Forslagseffekter.

- Berør indikatoren for mikrobølgeeffekten.
- Endre mikrobølgeeffekten.
- Velg Start.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede mikrobølgeeffekten.

## Innstilling av tilberedningstider

Tilberedningsresultatet kan påvirkes negativt, dersom det går for lang tid fra maten er satt inn og frem til start-tidspunktet. Ferske matvarer kan forandre farge og til og med forderves. Ved baking kan deigen tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.

Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

Du har satt maten i ovnen, valgt en funksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Når du legger inn Tilberedn.tid, Ferdig kl. eller Start kl. kan du koble tilberedningsprosessen automatisk ut, eller inn og ut.

- Tilberedn.tid  
Du stiller inn tiden som er nødvendig for å tilberede maten. Når denne tiden er utløpt, kobles varmen i ovnsrommet ut automatisk. Den maksimale tilberedningstiden som kan stilles inn, avhenger av valgt funksjon.
- Ferdig kl.  
Du velger tidspunktet, som en tilberedningsprosess skal være ferdig til. Varmen kobles automatisk ut på dette tidspunktet.

- Start kl.

Denne funksjonen vises i menyen først når du har stilt inn Tilberedn.tid eller Ferdig kl.. Med Start kl. velger du tidspunktet for når en tilberedningsprosess skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn på dette tidspunktet.

- Velg ☺ eller Timer.
- Still inn de ønskede tidene.
- Bekreft med OK.

## Endre innstilte tilberedningstider

- Velg ☺, tidspunktet eller Timer.
- Velg ønsket tid og endre den.
- Bekreft med OK.

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

## Slette innstilte tilberedningstider

- Velg ☺, tidspunktet eller Timer.
- Velg ønsket tid.
- Velg Slett.
- Bekreft med OK.

Hvis du sletter Tilberedn.tid, blir de innstilte tidene for Ferdig kl. og Start kl. også slettet.

Hvis du sletter Ferdig kl. eller Start kl., starter tilberedningsprosessen med den innstilte tilberedningstiden.

## Avbryte tilberedningsprosessen i driftsfunksjonen Mikrobølge

Du kan avbryte en tilberedningsprosess i driftsfunksjonen Mikrobølge  og stoppe tilberedningstiden.

Mens tilberedningstiden går, vises Stopp til høyre nede i displayet.

- Velg Stopp.

Tilberedningsprosessen blir avbrutt og tilberedningstiden stoppes.

Start er markert med grønt.

- Velg Start.

Tilberedningsprosessen settes i gang igjen og tilberedningstiden fortsetter å løpe.

## Avbryte en tilberedningsprosess

Hvis du avbryter en tilberedningsprosess, kobles varmen og belysningen i ovnsrommet ut. Innstilte tilberedningstider blir slettet.

## Avbryte tilberedningsprosess uten innstilt tilberedningstid

- Velg Avslutt.

Hovedmenyen vises.

## Avbryte tilberedningsprosess med innstilt tilberedningstid

- Velg Avbryt.

Avbryte prosessen? vises.

- Velg Ja.

Hovedmenyen vises.

## Forvarming av ovnen

Driftsfunksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovnsrommet i noen driftsfunksjoner.

Funksjonen Forvarming kan brukes i alle driftsfunksjoner (bortsett fra Mikrobølge ) og må være koblet inn for hver tilberedningsprosess.

Hvis du har stilt inn en tilberedningstid, starter denne først å løpe når programmert temperatur er nådd og du har satt inn maten.

Kun i enkelte tilfeller er det nødvendig med forvarming av ovnen.

- De fleste retter kan settes direkte inn i kald ovn, for å utnytte varmen allerede under oppvarmingsfasen.
- Ved følgende tilberedninger og driftsfunksjoner må ovnsrommet forvarmes:
  - Mørke brøddeiger samt roastbiff og filet i driftsfunksjonene Varmluft  pluss  og Over-og undervarme 
  - Kaker og bakst med korte tilberedningstider (inntil ca. 30 minutter) samt ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød) i driftsfunksjonen Over-og undervarme  (uten funksjonen Booster)

## Booster

Funksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

Denne funksjonen er koblet inn som fabrikkinnstilling for følgende driftsfunksjoner (Innstillinger | Booster | På):

- Varmluft pluss 
- Over-og undervarme 
- Stekeautomatikk 
- MB + Varmluft pluss 
- MB + Stekeautomatikk 

# Betjening

Hvis du stiller inn en temperatur på over 100 °C og funksjonen **Booster** er slått på, blir ovnen varmet opp til innstilt temperatur med en rask oppvarmingsfase. Da kobles varmeelement for overvarme/grill, ringformet varmeelement og vifte inn samtidig.

Ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød eller småbakst) brunes for fort ovenfra ved funksjonen **Booster**.  
Koble ut funksjonen **Booster** ved disse tilberedningene.

## Inn- eller utkobling av **Booster** for en tilberedningsprosess

Hvis du har valgt innstillingen **Booster** | På, kan du slå av funksjonen for en enkelt tilberedningsprosess.

Tilsvarende kan du slå på funksjonen for en enkelt tilberedningsprosess, når du har valgt innstillingen **Booster** | Av.

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Du vil slå av funksjonen **Booster** for denne tilberedningsprosessen.

■ Åpne nedtrekksmenyen.

**Booster** er markert med oransje.

■ Velg **Booster**.

**Booster** er markert med sort eller hvitt avhengig av fargeskjema.

■ Lukk nedtrekksmenyen.

Funksjonen **Booster** er utkoblet under oppvarmingsfasen. Ovnen forvarmes kun av de varmeelementene som hører til driftsfunksjonen.

## Forvarming

Kun i enkelte tilfeller er det nødvendig med forvarming av ovnen.

De fleste retter kan settes direkte inn i kald ovn for å utnytte varmen allerede under oppvarmingsfasen.

Hvis du har stilt inn en tilberedningstid, starter denne først å telle ned når programmert temperatur er nådd og du har satt inn maten.

Start tilberedningsprosessen umiddelbart uten å forskyve starttidspunktet.

Funksjonen **Forvarming** er ikke tilgjengelig i driftsfunksjonen **Mikrobølge** .

## Slå på **Forvarming**

Funksjonen **Forvarming** kan brukes i alle driftsfunksjoner og må være koblet inn for hver tilberedningsprosess.

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Du vil slå på funksjonen **Forvarming** for denne tilberedningsprosessen.

■ Åpne nedtrekksmenyen.

**Forvarming** er markert med sort eller hvitt avhengig av fargeskjema.

■ Velg **Forvarming**.

**Forvarming** er markert med oransje.

■ Lukk nedtrekksmenyen.

Meldingen **Sett inn maten kl.** vises med et klokkeslett. Ovnrommet varmes opp til innstilt temperatur.

■ Sett maten i ovnen så snart du blir oppfordret til det.

■ Bekreft med **OK**.

## Funksjon Crisp function

Bruken av funksjonen Crisp function (fuktighetsreduksjon) er fornuftig ved mat som f.eks. quiche (pai), pizza, langpannekaker med fuktig fyll eller muffins. Spesielt fjærkre får sprøtt skinn med denne funksjonen.

### Slå på Crisp function

Funksjonen Crisp function kan brukes i alle driftsfunksjoner og må være koblet inn for hver tilberedningsprosess.

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Du vil slå på funksjonen Crisp function for denne tilberedningsprosessen.

- Åpne nedtrekksmenyen.

Crisp function er markert med sort eller hvitt avhengig av fargeskjema.

- Velg Crisp function.

Crisp function er markert med oransje.

- Lukk nedtrekksmenyen.

Funksjonen Crisp function er koblet inn.

## Endre driftsfunksjon

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen driftsfunksjon.

- Velg symbolet til den valgte driftsfunksjonen.
- Når du har stilt inn en tilberedningstid, bekreft meldingen Avbryte prosessen? med Ja.

- Velg den nye driftsfunksjonen.

Den endrede driftsfunksjonen og tilhørende forslagsverdier vises.

- Still inn verdiene for tilberedningsprosessen og bekreft med OK.

# Hurtig-mikro og Popcorn

Disse funksjonene kan kun brukes, når det ikke er noen annen prosess i gang. Bruk alltid glassbrettet.

## Hurtig-mikro

Når du velger sensortasten , starter mikrobølgen med en bestemt mikrobølgeeffekt og tid, f.eks. for oppvarming av væske.

En mikrobølgeeffekt på 600 W og en tid på 1 minutt er forhåndsinnstilt.

Du kan endre mikrobølgeeffekten og tilberedningstiden. Maksimal tid som kan stilles inn, er avhengig av den valgte mikrobølgeeffekten (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Hurtig-mikro»).

### ■ Velg sensortasten .

Flere gangers berøring av denne sensortasten øker tiden trinnvis.

Resttidsforløpet vises.

Du kan til enhver tid avbryte tilberedningsprosessen med Stopp eller stoppe den med sensortasten .

Når tilberedningsprosessen er ferdig, vises Ferdig og et signal høres.

### ■ Velg Lukk.

Hovedmenyen vises.

## Popcorn

Når du velger sensortasten , starter mikrobølgen med en bestemt mikrobølgeeffekt og tid.

En mikrobølgeeffekt på 850 W og en tid på 2:50 minutter er forhåndsinnstilt. Dette tilsvarer angivelsene fra de fleste produsenter av popcorn.

Du kan stille inn en tid på maksimalt 4 minutter. Mikrobølgeeffekten er fast innstilt og kan ikke endres (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Popcorn»).

### ■ Velg sensortasten .

Resttidsforløpet vises.

Du kan til enhver tid avbryte tilberedningsprosessen med Stopp eller stoppe den med sensortasten .

Engangsbeholdere av papir eller andre brennbare materialer kan antenne og skade stekeovnen.

Ikke la ovnen være uten tilsyn under tilberedningen og følg henvisningene på pakken.

Når tilberedningsprosessen er ferdig, vises Ferdig og et signal høres.

### ■ Velg Lukk.

Hovedmenyen vises.

De tallrike automatikkprogrammene fører deg behagelig og sikkert til optimalt tilberedningsresultat.

## Kategorier

Automatikkprogrammene  er sortert etter kategori for bedre oversikt. Du velger ganske enkelt det programmet som passer til maten og følger henvisningene i displayet.

## Bruk av automatikkprogrammer

- Velg Automatikkprogrammer .

Valglisten vises.

- Velg ønsket kategori.

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige i kategorien vises.

- Velg ønsket automatikkprogram.

- Følg henvisningene i displayet.

Ved noen automatikkprogrammer blir du bedt om å bruke steke-termometeret. Les henvisningene i kapittel «Steking», avsnitt «Steke-termometer».

Ved automatikkprogrammene er kjernetemperaturen gitt på forhånd.

**Tips:** Med  Info kan du, avhengig av tilberedningsprosess, f.eks. hente informasjon om når du skal sette maten i ovnen eller når du skal snu den.

## Henvisninger for bruk

- Ved bruk av automatikkprogrammene skal de vedlagte oppskriftene gi en orienteringshjelp. Med de enkelte automatikkprogrammene kan du også tilberede lignende oppskrifter med andre mengder.
- Dersom du har brukt ovnen, skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.
- For noen automatikkprogrammer må ovnen varmes opp, før maten kan settes inn. Det vil vises en henvisning med tidsangivelse i displayet.
- I noen automatikkprogrammer må det tilsettes væske etter en del av tilberedningstiden. Det vil vises en henvisning med tidsangivelse i displayet (f.eks. for å helle på væske).
- Angivelsene i automatikkprogrammene er en omtrentlig tidsangivelse. Avhengig av tilberedningsprosess, kan tiden forkortes eller forlenges. Tilberedningstiden er også avhengig av utgangstemperaturen på kjøttet.
- Ved bruk av steketermometer, er tiden avhengig av når kjernetemperaturen nås.
- Hvis maten ikke skulle være tilberedt slik du ønsker etter at et automatikkprogram er slutt, kan du velge *Forlengt tid*. Maten etterkokes eller etterstekes med den konvensjonelle oppvarmingen i hhv. 3 minutter.

# Automatikkprogrammer

---

## Søk

(Avhengig av språk)

I Automatikkprogrammer kan du søke etter navn på kategorier og automatikkprogrammer.

Du kan søke etter hel tekst, og også etter deler av ord.

Du befinner deg i hovedmenyen.

- Velg Automatikkprogrammer **Auto**.

Listen over kategorier vises.

- Velg Søk.

- Legg inn den teksten du vil søke etter med tastaturet, f.eks. «Brød».

Antall treff vises i bunnteksten.

Hvis du ikke får noen treff eller får flere enn 40 treff, deaktiveres feltet treff og du må endre søketeksten.

- Velg XX treff.

De kategoriene og automatikkprogrammene som ble funnet, vises.

- Velg ønsket automatikkprogram eller kategori og deretter ønsket automatikkprogram.

Automatikkprogrammet starter.

- Følg informasjonen i displayet.

I dette kapittelet finner du informasjon om følgende programmer:

- Tining
- Tørking
- Oppvarming
- Varme servise
- Heve gjærdeig
- Langtidstilberedning
- Sabbatprogram
- Varmholding
- Tilberedning
- Hermetisering
- Dypfryste produkter/ferdigretter

### Tining

Når frysevarer tines skånsomt, beholdes vitaminer og næringsstoffer i stor grad.

- Bruk en av følgende driftsfunksjoner og spesialprogrammer:
  - Spesialprogrammer  | Tining  
Du velger en kategori og en vekt for maten.
  - Funksjoner  | Mikrobølge   
Du stiller inn mikrobølgeeffekt og opp-tiningstid.

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

Bakterier som f.eks. salmonella kan føre til alvorlige matforgiftninger. Renslighet er ekstra viktig ved tining av fisk og kjøtt (og spesielt fjærkre). Du må aldri bruke væsken som har rent ut under tiningen. Bearbeid matvarene umiddelbart etter tiningen.

### Tips

- Tin maten på glassbrettet uten emballasje.
- Ved tining av fjærkre, bruk glassbrettet med risten oppå. Frysevarene blir da ikke liggende i væsken fra tiningen.
- Kjøtt, fjærkre eller fisk trenger ikke være helt tint før tilberedningen. Det er tilstrekkelig at maten er halvtint. Overflaten er da myk nok til å ta opp krydder.

# Spesialprogrammer

## Bruk spesialprogrammet Tining

Dette programmet er utviklet for skånsom tining av matvarer.

Bruk service som er egnet for mikrobølgeovn.

■ Velg Spesialprogrammer .

■ Velg Tining.

Valglisten vises.

■ Velg ønsket kategori.

■ Still inn vekten på maten.

Du kan starte tineprosessen umiddelbart eller utsette den, og vise de enkelte operasjonene og tilberednings-skrittene.

■ Følg henvisningene i displayet.

### Tips

- Med  Info kan du, avhengig av tilberedningsprosess, f.eks. hente informasjon om når du skal snu maten.
- Dersom maten ikke er tint helt som ønsket etter at tineprosessen er utløpt, velg Forlenget tid. Frysevarene ettervarmes 3 minutter hver.
- Når tineprosessen er ferdig velger du Lagre for å lagre innstillingene for den valgte kategorien og den valgte vekten som eget program (se kapittel «Egne programmer»).

## Bruk driftsfunksjonen Mikrobølge

Alternativt til spesialprogram kan du bruke driftsfunksjonen Mikrobølge  til tining. Du stiller inn mikrobølgeeffekt og opptiningstid selv.

Nødvendig tid for oppvarming avhenger av matvarens beskaffenhet, mengde og utgangstemperatur. Ta også hensyn til utjevningstidene.

Bruk service som er egnet for mikrobølgeovn.

■ Velg Funksjoner .

■ Velg Mikrobølge .

■ Avhengig av matvare, stiller du inn mikrobølgeeffekten og opptiningstiden som er angitt i tabellen.

■ Velg generelt den midterste tiden.

■ Skyv maten på glassbrettet inn i rille 1 i ovnsrommet.

## Tining med driftsfunksjonen Mikrobølge

| Matvare som skal tines          | Mengde    |  [W] |  [min] |  [min] |
|---------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smør                            | 250 g     | 80                                                                                    | 8–10                                                                                    | 5–10                                                                                     |
| Melk                            | 1 l       | 450                                                                                   | 12–16                                                                                   | 10–15                                                                                    |
| Sandkake (Formkake) (3 stk.)    | ca. 300 g | 150                                                                                   | 4–6                                                                                     | 5–10                                                                                     |
| Fruktkake (3 stk.)              | ca. 300 g | 150                                                                                   | 6–8                                                                                     | 10–15                                                                                    |
| Smørkake (3 stk.)               | ca. 300 g | 150                                                                                   | 6–8                                                                                     | 5–10                                                                                     |
| Fløte-, kremkake (3 stk.)       | ca. 300 g | 80                                                                                    | 4–4:30                                                                                  | 5–10                                                                                     |
| Gjær-, butterdeigbakst (3 stk.) | ca. 300 g | 150                                                                                   | 6–8                                                                                     | 5–10                                                                                     |

 Mikrobølgeeffekt,  Tinetid,  Utjevningstid

<sup>1</sup> La maten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

# Spesialprogrammer

## Tørking

Tørking er en vanlig konserveringsmetode for frukt og noen typer grønnsaker og urter.

Det er en forutsetning at frukten og grønnsakene er ferske og uten skader.

- Forbered maten som skal tørkes ved at du, om nødvendig, skreller den, tar ut kjernen og skjærer den i biter.
- Fordel maten, avhengig av størrelse, jevnt på risten eller i glassbrettet, helst bare ett lag.
- Tørk maksimalt i 2 rillehøyder samtidig.  
Sett maten som skal tørkes, inn i rillehøydene 1+2.  
Hvis du bruker rist og glassbrett, skyv glassbrettet inn under risten.
- Velg Spesialprogrammer .
- Velg Tørking.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og still inn tørketiden.
- Følg informasjonen i displayet.
- Snu maten, som tørkes på glassbrettet, med jevne mellomrom.

Tørketiden forlenges når maten er i større biter.

| Matvare som skal tørkes |  | 🌡️ [°C] | 🕒 [h] |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Frukt                   |  | 60–70   | 2–8   |
| Grønnsaker              |  | 55–65   | 4–12  |
| Sopp                    |  | 45–50   | 5–10  |
| Urter*                  |  | 30–35   | 4–8   |

-  Spesialprogram/funksjon,
- 🌡️ temperatur, 🕒 tørketid,
-  spesialprogram Tørking,
-  funksjon Over-og undervarme

\* Tørk urter kun i glassbrettet i rillehøyde 2, og bruk funksjonen Over-og undervarme , ettersom viften er slått på i spesialprogrammet Tørking.

- Reduser temperaturen hvis det skulle danne seg vanndråper i ovnsrommet.

## Ta ut den tørkede maten

⚠️ Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

Bruk grytevotter når du tar ut den tørkede maten.

- Avkjøl den tørkede frukten eller de tørkede grønnsakene.

Tørket frukt må være helt tørr, men myk og elastisk. Når den brekkes eller skjæres i, skal det ikke komme ut saft.

- Oppbevar den tørkede maten i glass eller bokser som er skikkelig lukket.

### Oppvarming

Kapittel «Sikkerhetsregler», avsnitt «Forskriftsmessig bruk» må leses.

 Fare for skade ved svært varme matvarer.

Dersom du varmer opp baby- og barnemat for varmt, kan barna brenne seg på den.

Varm opp baby- og barnemat kun i 30–60 sekunder med 450 watt. Du kan også bruke steketermometeret til temperaturovervåket oppvarming.

Etter oppvarming av mat, spesielt av baby- og barnemat; rør eller rist maten/drikken, og kontroller spise-/drikketemperaturen, slik at barna ikke brenner seg.

 Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker.

I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.

Mat og væske skal aldri varmes opp i lukkede beholdere eller flasker. Åpne beholdere på forhånd og ta av lokket og smukken på tåteflasker før de varmes.

Fare for skade pga. svært varm væske.

Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske i driftsfunksjonen Mikrobølge , kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt.

Slik forsinket koking kan føre til en eksplosjonsartet overkoking, slik at du kan brenne deg på den svært varme væsken når kokekaret tas ut av ovnen. Under ugunstige omstendigheter kan trykket være så sterkt at døren åpnes av seg selv.

Rør i væsken før oppvarming eller koking.

Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet.

Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.

### Bruk spesialprogrammet Oppvarming

Dette programmet er utviklet for oppvarming av matvarer.

Nødvendig tid for oppvarming avhenger av matvarens beskaffenhet, mengde og utgangstemperatur. Matvarer fra kjøleskapet trenger f.eks. lenger tid for å varmes opp enn matvarer med romtemperatur. Ta også hensyn til utjevningstidene.

Bruk service som er egnet for mikrobølgeovn.

Bruk alltid lokk, unntatt ved stekt mat med panering.

- Sett den maten som skal varmes opp med lokk på glassbrettet.
- Velg Spesialprogrammer .
- Velg Oppvarming.

# Spesialprogrammer

---

Valglisten vises.

- Velg ønsket kategori.
- Still inn vekten på matvaren.
- Følg henvisningene i displayet.



Fare for forbrenning på varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varme-elementene, ovnsrommet, og tilbehøret. Det kan dannes vanndråper på undersiden av serviset.

Bruk grytevatner når du arbeider i ovnsrommet og når du tar ut serviset.

Utjevningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

- La maten stå noen minutter i romtemperatur etter oppvarming, slik at temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

## Tips

- Bruk alltid lokk, unntatt ved stekt mat med panering.
- Med **i** Info kan du, avhengig av tilberedningsprosess, f.eks. hente informasjon om når du skal snu eller røre i maten.  
Rør fra ytterkantene og inn mot midten, da maten nærmest kantene blir raskere oppvarmet.
- Hvis maten fortsatt ikke er varm nok etter at programmet er ferdig, velg Forlenget tid. Matvaren ettervarmes i 3 minutter.
- Når programmet er ferdig velger du Lagre, for å lagre innstillingene for den valgte kategorien og den valgte vekten som eget program (se kapittel «Egne programmer»).

## Oppvarming med funksjonen Mikrobølge

| Drikke/<br>Mat                        | Mengde                   | <br>[W] | <br>[min] |  <sup>1</sup><br>[min] |
|---------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Drikke (drikketemperatur<br>60–65 °C) | 1 kopp/1 glass<br>(2 dl) | 1000                                                                                     | 00:50–1:10                                                                                 | —                                                                                                        |
| Tåteflaske (melk) <sup>2</sup>        | ca. 2 dl                 | 450                                                                                      | 00:50–1:00 <sup>3</sup>                                                                    | 1                                                                                                        |
| Baby-, barnemat <sup>3</sup>          | 1 glass (200 g)          | 450                                                                                      | 00:30–1:00                                                                                 | 1                                                                                                        |
| Stek med saus <sup>3</sup>            | 200 g                    | 600                                                                                      | 3:00–5:00                                                                                  | 1                                                                                                        |
| Tilbehør <sup>3</sup>                 | 250 g                    | 600                                                                                      | 3:00–5:00                                                                                  | 1                                                                                                        |

 Mikrobølgeeffekt,  Tilberedningstid,  Utjevningstid

<sup>1</sup> La maten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

<sup>2</sup> Unngå forsinket koking, ved å røre i væsken før den varmes opp. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.

<sup>3</sup> Tidene gjelder når maten har en utgangstemperatur på ca. 5 °C.

For matvarer som vanligvis ikke oppbevares i kjøleskap, går man ut i fra en romtemperatur på ca. 20 °C.

Varm opp maten (med unntak av babymat og ømfintlige, jevnede sauser) til en temperatur på 70–75 °C.

# Spesialprogrammer

## Varme servise

Ved forvarming av servise, blir ikke maten så fort kald.

Bruk temperaturbestandig servise.

- Sett risten inn i rillehøyde 1 og plasser det serviset som skal varmes, på risten. Avhengig av størrelsen på serviset, kan du også sette det på bunnen i ovnsrommet.
- Velg Spesialprogrammer .
- Velg Varme servise.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og still inn tiden.
- Følg henvisningene i displayet.



Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret. Det kan dannes vanndråper på undersiden av serviset.

Bruk grytevotter når du tar ut serviset.

## Heve gjærdeig

Dette programmet er utviklet for heving av gjærdeig.

- Velg Spesialprogrammer .
- Velg Heve gjærdeig.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og still inn tilberedningstid.
- Følg henvisningene i displayet.

## Varmholding

Du kan holde mat varm i ovnsrommet i flere timer.

For å beholde kvaliteten på matvarene, velg kortest mulig tid.

- Velg Spesialprogrammer .
- Velg Varmholding.

- Sett maten som skal holdes varm, inn i ovnen og bekreft med OK.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og still inn tiden.
- Følg henvisningene i displayet.

## Langtidstilberedning

Denne tilberedningsmetoden, Langtidstilberedning, er ideell for ømfintlige kjøttstykker av okse, svin, kalv eller lam, som skal stekes helt nøyaktig.

Brun først kjøttstykket raskt og jevnt over det hele i svært varm panne.

Sett deretter kjøttstykket i forvarmet stekeovn, hvor det ved lav temperatur og lang steketid blir skånsomt og jevnt stekt.

Kjøttet blir da mørere. Kjøttsaften begynner å sirkulere og fordeler seg jevnt helt til de ytre lagene.

Da blir resultatet svært mørt og saftig.

- Bruk kun godt mørnet, magert kjøtt uten sener og fettrender. Benet må være fjernet på forhånd.
- Bruk olje som tåler svært høye temperaturer ved bruning (f.eks. klarnet smør eller matolje).
- Ikke dekk til kjøttet under steking.

Tilberedningstiden er avhengig av vekt, størrelse og ønsket tilberedningsgrad, og tar ca. 2–4 timer.

- Så snart tilberedningsprosessen er avsluttet, kan du skjære opp kjøttet med en gang. Det trenger ikke å hvile.
- Hold kjøttet varmt i ovnsrommet, til det skal anrettes. Stekeresultatet blir ikke påvirket.
- Anrett kjøttet på forvarmede tallerkener og server med svært varm saus, slik at det ikke blir så raskt kaldt. Kjøttet har en optimal spisetemperatur.

### Bruk spesialprogrammet Langtidstilberedning

Se også henvisningene i kapittel «Steking», avsnitt «Steketermometer».

- Velg Spesialprogrammer .
- Velg Langtidstilberedning.
- Følg henvisningene i displayet. La nødvendig tilbehør være i ovnen under forvarming.
- Still inn temperatur og kjerne-temperatur.
- Brun kjøttstykket kraftig på alle sider i stekepannen mens ovnsrommet forvarmes.

 Fare for forbrenning på varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

- **Så snart** Sett maten inn med steketermometer vises, legg det kjøttet som skal stekes på risten, og stikk inn steketermometeret. Metallspissen skal nå helt inn til kjernen av kjøttet.
- Lukk døren.

Når programmet er ferdig, vises Ferdig og et signal høres.

### Bruke funksjonen Over-og undervarme

Følg angivelsene i tilberedningstabellen på slutten av dette dokumentet.

Bruk glassbrettet med risten oppå. Slå av funksjonen **Booster** ved forvarming.

- Sett glassbrettet med risten inn i rillehøyde 1.
- Velg Funksjoner .
- Velg funksjonen Over-og undervarme  og en temperatur på 100 °C.
- Slå av funksjonen **Booster** via nedtrekksmenyen.
- Forvarm ovnen med glassbrett og bake- og stekerist i ca. 10 minutter.
- Brun kjøttstykket kraftig på alle sider i stekepannen mens ovnsrommet forvarmes.

 Fare for forbrenning på varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret.

Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

- Legg det brunede kjøttet på risten.
- Senk temperaturen ved behov (se kapittel «Tilberedningstabeller»).
- Stek kjøttet ferdig.

# Spesialprogrammer

## Sabbatprogram

Spesialprogrammene Sabbathprogram og Yom-Tov er utviklet for å understøtte religiøse skikker.

Følg anvisningene i displayet for å overholde sabbatreglene.

Stekeovnen varmes opp til den temperaturen du har stilt inn, og holder denne temperaturen i maksimalt 24 timer (Sabbatprogram) eller 76 timer (Yom-Tov). Stekeovnen slår seg av automatisk etter 76 timer i begge spesialprogrammene.

- Slå av møbelfrontgjenkjenningen.
- Skyv maten inn i ovnsrommet.
- Velg Spesialprogrammer .
- Velg Sabbathprogram.
- Velg ønsket spesialprogram (Sabbatprogram eller Yom-Tov).

Du kan ikke starte spesialprogrammet dersom du har stilt inn en varselurtid eller en alarm.

Du kan ikke endre et startet spesialprogram eller lagre det under Egne programmer.

Ved strømbrytning blir spesialprogrammet avbrutt. Stekeovnen blir kun værende i en tilstand som overholder sabbatreglene så lenge den er frakoblet strømmen. Så snart forbindelsen er gjenopprettet, vises Strømbrytning -programmet ble avbrutt i displayet.

## Bruk av Sabbathprogram

Dette spesialprogrammet er egnet for den ukentlige sabbaten (Schabbat). Du kan bruke dette programmet til å varme opp matvarer i maksimalt 24 timer før du åpner døren for første gang.

- Still inn temperaturen.

- Velg Start.

Sabbatprogram og den innstilte temperaturen vises.

Varmen i ovnsrommet kobles inn ca. 30 sekunder etter at du har lukket døren. Ovnsrombelysningen forblir innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

Klokkeslettet vises ikke. Bevegelses-sensoren og alle sensortastene (unntatt På/Av ) reagerer ikke.

Meldingen Sabbath - ikke åpne døren vises. Etter ca. 45 minutter slukker denne meldingen, og vises igjen av og til.

Hvis meldingen **ikke** vises, blir ikke stekeovnen varmet opp, og du kan nå åpne og lukke døren igjen. Så snart du har åpnet døren én gang, **forblir** oppvarmingen av ovnsrommet **avslått** til spesialprogrammet er slutt.

Hvis du holder døren lukket til spesialprogrammer er slutt, slår ovnsoppvarmingen seg av først etter 24 timer. Stekeovnen blir værende innkoblet.

- Dersom du ønsker å koble ut spesialprogrammet tidligere, slår du av stekeovnen med tasten På/Av .

Etter at spesialprogrammet er slutt, slukkes varselet Sabbath - ikke åpne døren og oppvarmingen av ovnsrommet slår seg av. De andre varslene vises fortsatt i displayet til stekeovnen slås automatisk av etter 76 timer.

## Bruk av Yom-Tov

Spesialprogrammet er egnet for helligdager som varer over flere dager i uken. Du kan bruke dette programmet til å varme opp matvarer i maksimalt 76 timer. I løpet av denne tiden kan du lukke og åpne døren flere ganger.

- Still inn temperaturen.
- Velg Start.

Yom-Tov og den innstilte temperaturen vises.

Varmen i ovnsrommet kobles inn ca. 30 sekunder etter at du har lukket døren. Ovnsmbelysningen forblir innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

Klokkeslettet vises ikke. Bevegelses-sensoren og alle sensortastene (unntatt På/Av ) reagerer ikke.

Meldingen Sabbath - ikke åpne døren vises. Etter ca. 45 minutter slukker denne meldingen, og vises igjen av og til.

Hvis meldingen **ikke** vises, kan du åpne og lukke døren flere ganger. Oppvarmingen av ovnsrommet **forblir innkoblet**.

- Dersom du ønsker å koble ut spesialprogrammet tidligere, slår du av stekeovnen med tasten På/Av .

Oppvarmingen av ovnsrommet forblir innkoblet til spesialprogrammet er ferdig. Stekeovnen slår seg av automatisk etter 76 timer.

### Tilberedning

Kapittel «Sikkerhetsregler», avsnitt «Forskriftsmessig bruk» må leses.

Matvarer med med hardt skinn eller skall, f.eks. tomater, pølser, poteter, auberginer osv. kan sprekke ved oppvarming eller koking.

Lag flere hull eller snitt i slike matvarer, slik at dampen som oppstår kan slippe ut.

Hvis du varmer opp egg med skall, kan de eksplodere også etter at de er tatt ut av ovnsrommet.

Egg med skall må kun kokes i spesialservise. Du må aldri varme hardkokte egg med driftsfunksjonen Mikro-bølge .

Bruk helst steketermometeret ved temperaturovervåket tilberedning (se kapittel «Steking», avsnitt «Steketermometer»).

Still inn kjernetemperaturen:

- Fisk: minst 70 °C
- Fjærkre: minst 85 °C

### Tips

- Snu, del opp eller rør i maten flere ganger. Rør fra ytterkantene og inn mot midten, da maten nærmest kantene blir raskere oppvarmet.
  - Bruk kun servise som tåler mikrobølge- og stekeovn i driftsfunksjoner med mikrobølge.
  - Bruk helst automatikkprogrammene for tilberedning.
  - Ved driftsfunksjonene MB + Omluftsgrill  og MB + Grill  skal du aldri bruke lokk. Ellers blir ikke maten brunet.
  - Velg en mikrobølgeeffekt på 850 W for å koke opp, og fortsett tilberedningen med 450 W i driftsfunksjonen Mikrobølge .
- Følg opplysningene i tilberedningstabellene på slutten av dette dokumentet.

# Spesialprogrammer

## Tilberedning med driftsfunksjonen Mikrobølge

| <b>Supper/gryteretter<br/>Grønnsaker</b> | <br>[g] |  850 W<br>[min] | + |  450 W<br>[min] |  <sup>1</sup><br>[min] |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gryterett                                | 1500                                                                                     | 10                                                                                               | + | 20                                                                                               | 1                                                                                                        |
| Suppe                                    | 1500                                                                                     | 11                                                                                               | + | 24                                                                                               | 1                                                                                                        |
| Erter                                    | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 10                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Erter (frosne)                           | 450                                                                                      | 5                                                                                                | + | 12                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Gulrøtter                                | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 10                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Brokkolibuketter                         | 500                                                                                      | 6                                                                                                | + | 8                                                                                                | 2                                                                                                        |
| Brokkoli (frossen)                       | 450                                                                                      | 5                                                                                                | + | 11                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Blomkålbuketter                          | 500                                                                                      | 6                                                                                                | + | 10                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Kålrabistaver                            | 500                                                                                      | 3                                                                                                | + | 8                                                                                                | 2                                                                                                        |
| Asparges                                 | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 8                                                                                                | 2                                                                                                        |
| Purre                                    | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 8                                                                                                | 2                                                                                                        |
| Purre (frossen)                          | 450                                                                                      | 5                                                                                                | + | 8                                                                                                | 2                                                                                                        |
| Paprikastrimler                          | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 10                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Bønner, grønne                           | 500                                                                                      | 4                                                                                                | + | 12                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Rosenkål                                 | 500                                                                                      | 5                                                                                                | + | 12                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Rosenkål (frossen)                       | 450                                                                                      | 5                                                                                                | + | 10                                                                                               | 2                                                                                                        |
| Blandede grønnsaker (frosne)             | 450                                                                                      | 5                                                                                                | + | 12                                                                                               | 2                                                                                                        |

 Vekt,  Tilberedningstid,  Utjevningstid

<sup>1</sup> La maten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

## Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

Det er ikke tilstrekkelig å hermetisere belgfrukter og kjøtt en gang, da sporene i *Clostridium botulinum*-bakteriene ikke drepes fullstendig. Det kan dannes toksiner, som kan føre til alvorlige forgiftninger. Disse sporene drepes først etter enda en hermetisering.

Hermetiser **alltid** belgfrukter og kjøtt enda en gang etter avkjøling, innen 2 dager.

 Fare for skade pga. overtrykk i lukkede bokser.

I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere.

Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

## Klargjøring av frukt og grønnsaker

Angivelsene gjelder for maksimalt 5 glass med 0,5 l innhold.

Bruk bare spesielle glass som fås kjøpt i faghandelen:

- Varmluft pluss : Hermetiseringsglass og glass med skrulokk
- Mikrobølge : Hermetiseringsglass med glasslokk, som tåler mikrobølge, og lukkes med gjennomsliktig tape

- Bruk kun feilfrie glass og gummiringer.
- Skyll glassene i svært varmt vann før hermetiseringen og fyll til maks. 2 cm under kanten.
- Rengjør glasskanten med en ren klut og varmt vann etter påfylling.

- Lukk glassene kun med gjennomsliktig tape. Ikke bruk metallklemmer, da disse kan danne gnister i funksjonen Mikrobølge .
- Sett glassbrettet inn i 1. rille og sett glassene på brettet.

## Bruk av driftsfunksjonen Varmluft pluss

- Velg driftsfunksjonen Varmluft pluss  og en temperatur på 160-170 °C.
- Vent til vannet «perler» (til luftboblene stiger jevnt i glassene).

Reduser temperaturen i tide, for å forhindre overkoking.

## Hermetisering av frukt og agurker

- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, still inn angitt temperatur for ettervarming og la glassene ettervarmes i ovnen iht. angitt tid.

## Hermetisering av grønnsaker

- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, still inn angitt hermetiseringstemperatur og hermetiser grønnsakene iht. angitt tid.
- Etter hermetiseringen, still inn angitt temperatur for ettervarming og la glassene ettervarmes i ovnen iht. angitt tid.

# Spesialprogrammer

|                            |  /⌚ |  /⌚ |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Frukt                      | —/—                                                                                  | 30 °C<br>25–35 min                                                                   |
| Agurker                    | —/—                                                                                  | 30 °C<br>25–30 min                                                                   |
| Rødbeter                   | 120 °C<br>30–40 min                                                                  | 30 °C<br>25–30 min                                                                   |
| Bønner (grønne eller gule) | 120 °C<br>90–120 min                                                                 | 30 °C<br>25–30 min                                                                   |

/⌚ Hermetiseringstemperatur og -tid, så snart vannet begynner å «perle»

/⌚ Ettervarmingstemperatur og -tid

## Bruk av driftsfunksjonen Mikrobølge

- Velg driftsfunksjonen Mikrobølge  og en mikrobølgeeffekt på 850 W.
- Vent til vannet «perler» (til luftboblene stiger jevnt i glassene). Per glass varer denne prosessen ca. 3 minutter. Ved 5 glass forlenges dermed tiden til ca. 15 minutter.

Reduser mikrobølgeeffekten i tide, for å forhindre overkoking.

## Hermetisering av frukt og agurker

- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, slå av stekeovnen og la glassene ettervarmes i ovnen iht. angitt tid.

## Hermetisering av grønnsaker

- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, still inn angitt mikrobølgeeffekt og hermetiser grønnsakene iht. angitt tid.
- Slå av stekeovnen etter hermetiseringen og la glassene ettervarmes i ovnen iht. angitt tid.

|                            |  /⌚ | ⌚         |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Frukt                      | —/—                                                                                  | 25–35 min |
| Agurker                    | —/—                                                                                  | 25–30 min |
| Rødbeter                   | 450 W<br>20–30 min                                                                   | 25–30 min |
| Bønner (grønne eller gule) | 450 W<br>20–30 min                                                                   | 25–30 min |

/⌚ Mikrobølgeeffekt og hermetiserings-tid, så snart vannet begynner å «perle»

⌚ ettervarmingstid

## Ta ut glassene etter hermetiseringen

 Fare for skade pga. varme overflater.  
Glassene er svært varme etter hermetiseringen.  
Bruk grytekluter når du tar ut glassene.

- Ta glassene ut av ovnen.
- Dekk dem med et klede og la dem stå tildekket i ca. 24 timer på et trekkfritt sted.
- Hermetiser **alltid** belgfrukter og kjøtt enda en gang etter avkjøling, innen 2 dager.
- Fjern låsemekanismene på hermetiseringsglassene og kontroller deretter om alle glassene er tette.

Dersom glassene ikke er tette, må du enten hermetisere dem på nytt eller lagre dem kaldt, og bruke den hermetiserte frukten og grønnsakene med en gang.

- Kontroller glassene under lagringen. Dersom glassene har åpnet seg under lagringen eller skru-lokket buler, og ikke knepper når du åpner det, må du kaste innholdet.

### Dypfryste produkter/ ferdigretter

#### Tips for kaker, pizza og baguetter

- Stek kaker, pizza og baguetter på ris-ten med bakepapir.
- Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.

#### Tips for pommes frites, kroketter o.l.

- Tilbered slike dypfryste produkter på glassbrett med bakepapir.
- Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.
- Snu maten flere ganger.

#### Forberede dypfryste produkter/ferdigretter

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

Stek kaker, pizza, pommes frites o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.

- Velg den funksjonen og temperaturen som anbefales på pakken.
- Forvarm ovnen.
- Sett maten inn i forvarmet ovn, i den rillehøyden som anbefales på pakken.
- Kontroller maten etter den korteste tiden som anbefales på pakken.

Under MyMiele  kan du lagre hyppig brukte programmer.

Det er spesielt fordelaktig med automatikkprogrammene, fordi du ikke må gå igjennom alle menyområdene for å starte et program.

**Tips:** Du kan også bruke menypunkter som er registrert under MyMiele, som startskjerm (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Startskjerm»).

## Legge til registreringer

Du kan legge inn inntil 20 registreringer.

■ Velg MyMiele .

■ Velg Legg til registr..

Du kan velge underpunkter fra følgende rubrikker:

- Funksjoner 
- Automatikkprogrammer 
- Spesialprogrammer 
- Egne programmer 

■ Bekreft med OK.

I listen vises det valgte underpunktet med tilhørende symbol.

■ Gå frem på samme måte for de andre registreringene. Du får nå kun tilbud om de underpunktene som ikke er lagt inn.

## Slette registreringer

■ Velg MyMiele .

■ Berør registreringen du vil slette, helt til kontekstmenyen vises.

■ Velg Slett.

Registreringen blir slettet fra listen.

## Forskyve registreringer

■ Velg MyMiele .

■ Berør registreringen du vil flytte, helt til kontekstmenyen vises.

■ Velg Flytte.

En oransje ramme vises rundt registreringen.

■ Flytt registreringen.

Registreringen står på ønsket plass.

Du kan opprette og lagre inntil 20 egne programmer.

- Du kan kombinere inntil 9 tilberedningsskritt for favorittoppskrifter eller oppskrifter du bruker ofte. For hvert tilberedningsskritt kan du legge til innstillinger som f.eks. driftsfunksjon, temperatur og tilberedningstid eller kjernetemperatur.
- Du kan velge rillehøyde(r) for maten.
- Du kan legge inn et programnavn for oppskriften.

Når du velger og starter dette programmet på nytt neste gang, forløper det automatisk.

Andre muligheter for oppretting av egne programmer:

- Etter at et automatikkprogram er ferdig, kan du lagre det som eget program.
- Etter at en tilberedningsprosess med innstilt tid er forløpt, kan du lagre den.

Deretter legger du inn et programnavn.

### Opprette egne programmer

- Velg Egne programmer .

- Velg Lage program.

Nå kan du velge innstillingene for første tilberedningsskritt.

Følg henvisningene i displayet:

- Velg og bekreft ønskede innstillinger.

Når du velger funksjonen Forvarming, legger du til neste tilberedningsskritt via Tilføy, ved å stille inn en tilberedningstid. Først da kan du lagre eller starte programmet.

Alle innstillingene for første tilberedningsskritt er valgt.

Du kan tilføy flere tilberedningsskritt, f.eks. hvis du skal bruke en annen funksjon etter den første.

- Dersom det er nødvendig med flere tilberedningsskritt, velg Tilføy og gå frem som for første tilberedningsskritt.

- Når alle nødvendige tilberedningsskritt er valgt, velg Velg rillehøyde.

- Velg ønsket(e) rillehøyde(r).

- Bekreft med OK.

Hvis du vil kontrollere innstillingene eller endre dem i etterkant, berør det aktuelle tilberedningsskrittet.

- Velg Lagre.

- Legg inn programnavnet med tastaturet.

Med tegnet ] kan du legge inn et linjeskift for lange programnavn.

- Når du har lagt inn programnavnet, velg Lagre.

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med OK.

Du kan starte det lagrede programmet omgående eller utsette starten eller endre tilberedningsskrittene.

### Start av egne programmer

- Skyv maten inn i ovnen.

- Velg Egne programmer .

- Velg ønsket program.

Avhengig av programinnstillinger vises følgende meny punkter:

- Start straks  
Programmet starter omgående. Oppvarmingen kobles inn omgående.
- Ferdig kl.  
Du velger når programmet skal slutte. Oppvarmingen kobles automatisk ut til dette tidspunktet.
- Start kl.  
Du velger når programmet skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn til dette tidspunktet.

## Egne programmer

- Vis tilberedningstrinn  
Et sammendrag av innstillingene vises.

- Vis fremgangsmåte  
Nødvendige operasjoner, f.eks. for å sette inn maten, vises.

- Velg ønsket meny punkt.

- Bekreft henvisningen om hvilken rillehøyde maten skal settes inn i med **OK**.

Programmet starter straks eller til innstilt tidspunkt.

Med **i** Info kan du, avhengig av tilberedningsprosess, f.eks. hente informasjon om når du skal sette maten i ovnen eller når du skal snu den.

- Hvis programmet er ferdig, velg **Lukk**.

### Endre tilberedningsskritt

Tilberedningsskrittene til automatikkprogrammer som er lagret med eget navn, kan ikke endres.

- Velg **Egne programmer** .

- Berør programmet du vil endre, helt til kontekstmenyen vises.

- Velg **Endre**.

- Velg tilberedningsskrittet du ønsker å endre eller **Tilføy**, for å legge til et tilberedningsskritt.

- Velg og bekreft ønskede innstillinger.

- Hvis du vil starte det endrede programmet, uten å endre det, velg **Start**.

- Når du har endret alle innstillingene, velg **Lagre**.

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med **OK**.

Det lagrede programmet er endret, og du kan starte det omgående eller utsette starten.

### Endre navn på egne programmer

- Velg **Egne programmer** .

- Berør programmet du vil endre, helt til kontekstmenyen vises.

- Velg **Endre navn**.

- Endre programnavnet med tastaturet.

Med tegnet **]** kan du legge inn et linjeskift for lange programnavn.

- Når du har endret programnavnet, velg **Lagre**.

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med **OK**.

Programmet skifter navn.

### Slette egne programmer

- Velg **Egne programmer** .

- Berør programmet du vil slette, helt til kontekstmenyen vises.

- Velg **Slett**.

- Bekreft spørsmålet med **Ja**.

Programmet blir slettet.

Du kan slette alle egne programmer samtidig via **Innstillinger | Fabrikkinnstillinger | Egne programmer**.

### Flytte egne programmer

- Velg **Egne programmer** .

- Berør programmet du vil flytte, helt til kontekstmenyen vises.

- Velg **Flytt**.

En oransje ramme vises rundt registreringen.

- Flytt programmet.

Programmet står på ønsket plass.

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

Stek kaker, pizza, pommestruer o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.

## Tips til baking

- Still inn en tilberedningstid. Baking bør ikke velges for lang tid i forveien. Deigen kan tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.
- Unngå lyse former med tynne vegger av blankt materiale. De gir ujevn eller svak brunng i formen. Under ugunstige forhold blir bakverket heller ikke ferdigstekt.
- Sett kaker i kakeformer eller avlange former på tvers i ovnen. Da blir varmfordelingen i formen optimal, og du får et jevnt bakeresultat.
- Legg bakepapir på glassbrettet ved tilberedning av pommestruer, frites, kroketter o.l.

## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

### Valg av temperatur

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt, forkortes riktignok tilberedningstiden, men det kan føre til svært ujevn bruningsgrad, og under visse omstendigheter blir maten heller ikke skikkelig gjennomstekt.

### Valg av tilberedningstid

Tidene i tilberedningstabellen gjelder, hvis ikke annet er angitt, for stekeovn som ikke er forvarmet. Ved forvarmet ovnsrom forkortes tiden med ca. 10 minutter.

- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden. Stikk med en trepinne i deigen.

Hvis det ikke setter seg noen fuktige deigsmuler på trepinne, er maten ferdig.

## Henvisninger til driftsfunksjonene

En oversikt over alle driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier finner du i kapittel «Hoved- og undermenyer».

### Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

### Bruk av Varmluft pluss

Du kan bruke enhver bakeform av temperaturbestandig materiale.

Du kan bruke lavere temperaturer enn ved funksjonen Over-og undervarme , fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang.

Bruk denne driftsfunksjonen, hvis du vil steke på flere rillehøyder samtidig.

- 1 rillehøyde: Sett kaken i formen i rillehøyde 1.
- 1 rillehøyde: Sett flat bakst (f.eks. småkaker, langpannekaker) i rillehøyde 2.
- 2 rillehøyder: Sett maten, avhengig av høyde, i rillehøydene 1+3 eller 2+3.

# Baking

## Bruk av Over-og undervarme

Matte og mørke former av blikk, mørk emalje og matt aluminium, samt former av varmebestandig glass eller former med belegget er godt egnet.

Bruk denne driftsfunksjonen for tilberedning av tradisjonelle oppskrifter. Hvis du bruker oppskrifter fra eldre kokebøker, stiller du inn temperaturen 10 °C lavere enn angitt i oppskriften. Steketid- en endres ikke.

- Sett kaken i formen i rillehøyde 1.
- Sett flat bakst (f.eks. småkaker, langpannekaker) i rillehøyde 2.

## Bruk av Pizza & Pai

Du kan bruke enhver bakeform av temperaturbestandig materiale.

Bruk denne driftsfunksjonen til steking av kaker med fuktig fyll.

**Ikke** bruk denne driftsfunksjonen til steking av flat bakst.

- Sett kaker i former i rillehøyde 1.

## Bruk av Eco-varmluft

Du kan bruke enhver bakeform av temperaturbestandig materiale.

Bruk denne driftsfunksjonen til tilberedning av suffléer og gratenger, som skal ha sprø overflate.

- Sett kaker eller gratenger i former i rillehøyde 1.
- Sett flat bakst (f.eks. småkaker, langpannekaker) i rillehøyde 2.

## Bruk av MB + Varmluft pluss

Bakeformer som tåler mikrobølge og er varmebestandige, er godt egnet (se kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise»), som f.eks. bakeformer av temperaturbestandig glass eller keramik, da mikrobølger trenger gjennom disse materialene.

Driftsfunksjonen MB + Varmluft pluss  er spesielt godt egnet for baking av deig med lang tilberedningstid, som gjær-, kesam-, røre- eller elte-deig.

Hvis du bruker denne driftsfunksjonen, forkortes tilberedningstiden.

Følg henvisningene i tilberedningstabellen og i oppskriftene, når du velger mikrobølgeeffekt.

- Sett glassbrettet i rille 1.
- Sett bakeformen på glassbrettet.

**Tips:** Metallformer er dårlig egnet for driftsfunksjoner med mikrobølge, fordi metallet reflekterer mikrobølgene. Mikrobølgene når kaken kun ovenfra, slik at tilberedningstiden forlenges. Hvis du bruker metallformer, sett formen slik på glassbrettet at den ikke berører veggene i ovnsrommet. Hvis det oppstår gnister må du ikke bruke denne formen i driftsfunksjoner med mikrobølge igjen.

## Steketips

- **Forvarming** av ovnen er kun nødvendig ved tilberedning av roastbiff og filet. Generelt er det ikke nødvendig med forvarming.
- Bruk en **stekeform med lokk** for steking av kjøtt, f.eks. en gourmetpanne. Kjøttet holder seg saftig innvendig. Ovnsrommet holder seg renere enn ved steking på risten. Det blir nok stekesjy for å lage en saus.
- Hvis du bruker en **stekepose**, følg anvisningene på forpakningen.
- Hvis du bruker **rist** eller en **stekeform uten lokk** til steking, kan du pensle magert kjøtt med fett eller surre det med bacon.
- **Krydre** kjøttet og legg det i stekeformen. Legg på små biter med smør eller margarin, eller hell over litt olje eller matfett. Ved store magre steker (2-3 kg) og fett fjærkre tilsettes ca. 1/8 l vann.
- Ikke hell på for mye væske under steking. **Bruningen** av kjøttet påvirkes av dette. Bruningen skjer på slutten av tilberedningstiden. Kjøttet får ekstra kraftig bruning hvis du tar lokket av stekeformen etter ca. halve tilberedningstiden.
- Etter steking tas kjøttet ut av stekeovnen, dekk det til og la det **hvile** i ca. 10 minutter. Da siver det mindre kjøtt-saft ut når kjøttet skjæres opp.
- Skinnen på **fjærkre** blir sprøtt hvis du pensler det med lettsaltet vann 10 minutter før tilberedningstiden er slutt.

## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

- Ta hensyn til de angitte temperatur-områdene, mikrobølgeeffektene, rillehøydene og tidene. Det er tatt hensyn til forskjellige stekeformer, kjøttstykker og tilberedningsvaner.

### Valg av temperatur 🌡️

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt blir kjøttet riktignok brunt, men ikke gjennomstekt.
- Ved kjøtt som veier mer enn 3 kg, velg en temperatur som er ca. 10 °C lavere enn den som er angitt i tilberedningstabellen. Stekeprosessen tar litt lenger tid, men kjøttet tilberedes jevnt og skorpen blir ikke for tykk.
- For steking på rist, velg ca. 20 °C lavere temperatur enn for steking i stekeform med lokk.

### Valg av tilberedningstid ⌚

Tidene i tilberedningstabellen gjelder, hvis ikke annet er angitt, for stekeovn som ikke er forvarmet.

- Regn ut steketiden ved at du, avhengig av kjøtttype, multipliserer høyden på steken [cm] med tid per cm høyde [min/cm]:
  - Okse/vilt: 15–18 min/cm
  - Svin/kalv/lam: 12–15 min/cm
  - Roastbiff/filet: 8–10 min/cm
- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden.

### Tips

- Tilberedningstiden forlenges med ca. 20 minutter per kg dersom kjøttet er dypfrost.
- Dypfrost kjøtt, med en vekt på inntil ca. 1,5 kg, kan stekes uten å tines først.

# Steking

## Henvisninger til driftsfunksjonene

En oversikt over alle driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier finner du i kapittel «Hoved- og undermenyer».

Velg driftsfunksjonen Undervarme  på slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på undersiden. Ikke bruk driftsfunksjonen Pizza & Pai  til steking. Stekesjyen vil bli for mørk.

### Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

### Bruk Varmluft pluss eller Stekeautomatikk

Disse driftsfunksjonene egner seg for steking av kjøtt, fisk og fugl med brun skorpe samt til steking av roastbiff og filet.

Du kan bruke lavere temperaturer i driftsfunksjonen Varmluft pluss  enn i driftsfunksjonen Over-og undervarme , fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang.

I driftsfunksjonen Stekeautomatikk  varmes ovnsrommet først opp til en høy bruningstemperatur (ca. 230 °C) under bruningstadiet. Så snart denne temperaturen er nådd regulerer stekeovnen seg ned til innstilt tilberedningstemperatur (viderestekingstemperatur).

- Bruk servise med varmebestandige håndtak, som f.eks. gourmetpanne, stekeform, Römertopf eller en ildfast glassform til steking.
- Sett risten med maten i rillehøyde 1.

### Bruk MB + Varmluft pluss eller MB + Stekeautomatikk

Disse funksjonene egner seg **ikke** for steking av ømfintlige kjøttstykker som roastbiff og filet. Kjøttet blir ferdigstekt inni før det får sprø skorpe.

Bruk driftsfunksjonen MB + Varmluft pluss  for raskt oppvarming og tilberedning av matvarer med samtidig bruning. Ved denne funksjonen er tids- og energibesparelsen størst.

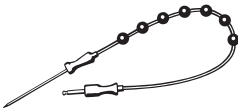
Bruk driftsfunksjonen MB + Stekeautomatikk  til bruning med høye temperaturer og videresteking med lavere temperaturer.

Hvis du bruker driftsfunksjoner med mikrobølge, forkortes tilberedningstiden.

Følg henvisningene i tilberedningstabellen og i oppskriftene, når du velger mikrobølgeeffekt.

- Bruk bare temperaturbestandig servise som tåler mikrobølgeovn, men uten metalløkk (se kapittel «Servise for mikrobølgedrift»).
- Sett inn risten sammen med glassbrettet, eller kun glassbrettet i rille 1.

## Steketermometer



Med steketermometeret kan temperaturen overvåkes nøyaktig.

### Funksjonsmåte

Metallspissen på steketermometeret stikkes i maten helt inn til håndtaket. I metallspissen befinner det seg en temperatursensor, som måler kjerntemperaturen inne i kjøttet under tilberedningsprosessen. Stigningen i kjerntemperaturen gjenspeiler tilstanden på maten. Avhengig av om du vil ha f.eks. en stek medium eller gjennomstekt, stiller du inn en lavere eller høyere kjerntemperatur.

Du kan stille inn en kjerntemperatur på inntil 99 °C. Opplysninger om maten og tilhørende kjerntemperaturer finner du i tilberedningstabellen på slutten av dette dokumentet.

Tiden for steking med steketermometer er omtrent lik tiden for steking uten steketermometer.

### Anvendelsesmuligheter

Ved noen automatikkprogrammer og spesialprogrammer blir du bedt om å bruke steketermometeret.

Dessuten kan du også bruke steketermometeret ved egne programmer og følgende funksjoner:

- Stekeautomatikk
- Varmluft pluss
- Over-og undervarme
- Mikrobølge
- MB + Stekeautomatikk
- MB + Varmluft pluss

### Viktige henvisninger for bruk

- Legg kjøttet i en gryte eller, avhengig av funksjon, på risten eller glassbrettet.
- Metallspissen på steketermometeret stikkes inn i kjøttet helt inn til håndtaket, slik at temperatursensoren når omtrent inn til kjernen.
- På fjærkre er det best å stikke metallspissen inn i den tykkeste delen av brystet. Trykk på brystet med tommel og pekefinger for å finne den tykkeste delen.
- Metallspissen må ikke komme nær ben og ikke stikkes i spesielt fettrike deler. Fettstoffer og ben kan føre til for tidlig utkobling.
- For sterkt marmorert, senet kjøtt: velg den høyeste verdien for det kjerntemperaturområdet som er angitt i tilberedningstabellen.
- Ved bruk av aluminiumsfolie eller stekepose, stikk steketermometeret gjennom folien inn i kjernen av maten. Du kan også ha steketermometeret inne i folien sammen med kjøttet. Følg folieprodusentens anvisninger.

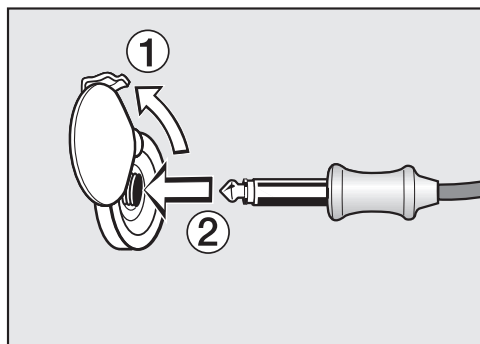
### Bruk av steketermometer

- Metallspissen på steketermometeret stikkes inn i maten helt inn til håndtaket.

Hvis du vil steke flere kjøttstykker samtidig, stikk steketermometeret inn i det høyeste kjøttstykket.

- Skyv maten inn i ovnen.

# Steking



- Stikk steketermometerets støpsel inn i tilkoblingsboksen, til det knepper på plass.
- Lukk døren.
- Velg driftsfunksjon eller automatikk-program.
- Still inn temperatur og kjerne-temperatur, hvis nødvendig.

Ved automatikkprogrammene er kjernetemperaturen gitt på forhånd. Følg henvisningene i displayet.

Tilberedningsprosessen avsluttes når kjernetemperaturen er nådd.



Fare for skade pga. varme overflater.

Steketermometeret kan bli varmt. Du kan brenne deg på steketermometeret.

Bruk grytevott når du trekker ut steketermometeret av tilkoblingsboksen.

## Starte tilberedningsprosess med steketermometer senere

Du kan også la tilberedningen starte til et senere tidspunkt.

### ■ Velg Start kl..

Tidspunktet for slutten kan anslås omtrent, da tiden for steking med steketermometer er omtrent lik tiden for steking uten steketermometer.

Tilberedn.tid og Ferdig kl. kan ikke stilles inn, da den totale tiden er avhengig av når kjernetemperaturen nås.

## Resttidsanvisning

Når den innstilte temperaturen for en tilberedningsprosess er høyere enn 140 °C, vises gjenværende, antatt tid for tilberedningen etter en bestemt tid (resttid).

Resttiden beregnes ut i fra innstilt stekeovnstemperatur, innstilt kjerntemperatur og stigningen i kjerntemperaturen.

Den resttiden som vises til å begynne med, er kun en antatt resttid. Da resttiden blir beregnet på nytt under hele prosessen, korrigeres den viste resttiden stadig, og blir mer nøyaktig for hver gang.

Alle resttidsinformasjoner går tapt, hvis du endrer stekeovns- eller kjerntemperaturen, eller velger en annen driftsfunksjon. Hvis ovnsdøren har vært åpen i en lengre periode, beregnes resttiden på nytt.

 Fare for skade pga. varme overflater.

Hvis du griller med åpen dør, blir ikke lenger den varme luften i ovnsrommet automatisk ført via kjøleviften og avkjølt. Betjeningselementene blir svært varme.

Lukk døren under grilling.

## Grilltips

- Forvarming er nødvendig ved grilling. Velg en driftsfunksjon **uten** mikrobølge til forvarming. Forvarm varmeelementet for overvarme/grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.
- Skyll kjøttet raskt under kaldt, rennende vann og tørk det. Ikke ha salt på kjøttet før grillingen, da saltet trekker ut kjøttsaften.
- Magert kjøtt kan pensles med olje. Andre typer fett blir lett mørke eller utvikler røyk.
- Rens flat fisk og fiskeskiver og ha på salt. Du kan også dryppe fisken med sitrønsaft.
- Bruk risten til grilling.
- Pensle risten med olje før grilling og legg på maten.

## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

- Ta hensyn til de angitte temperaturområdene, rillehøydene og tidene. Det er tatt hensyn til forskjellige kjøttstykker og tilberedningsvaner.
- Kontroller maten etter den korteste tiden.

## Valg av temperatur

I driftsfunksjonene Omluftsgrill  og MB + Omluftsgrill  velger du en temperatur.

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt blir kjøttet riktignok brunt, men ikke gjennomstekt.

## Valg av grilltrinn

I driftsfunksjonene Grill  og MB + Grill  velger du mellom trinnene 1–3.

- Hvis du tilbereder tykkere/større stykker mat og med større avstand til grill-elementet, velg **trinn 1**.
- Hvis du ønsker en svakere bruning, f.eks. på gratenger, velg **trinn 2**.
- Når du tilbereder flat mat på kort tid med liten avstand til grillelementet, velg **trinn 3**.

# Grilling

## Valg av tilberedningstid ⌚

- Grill flate kjøtt- eller fiskeskiver i ca. 6–8 minutter per side.  
Pass på at skivene har omtrent samme tykkelse, slik at tilberedningstidene ikke blir for forskjellige.
- Grill tykkere/høyere grillmat i ca. 7–9 minutter per side.
- Grill surret stek i ca. 10 minutter per cm diameter.
- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden.
- For å **teste** om maten er ferdig, trykk med en skje på kjøttet. Slik kan du finne ut hvor mye stekt kjøttet er.
- **lettstekt/rosa**  
Er kjøttet svært elastisk, er det fortsatt rødt inni.
- **medium**  
Gir det bare litt etter, er det rosa inni.
- **gjennomstekt**  
Gir det knapt etter, er det helt gjennomstekt.

**Tips:** Hvis overflaten til større kjøttstykker er kraftig brunet, men kjøttet ikke er ferdig stekt, skyv maten inn i en lavere rillehøyde og reduser grilltemperaturen. Da blir ikke overflaten for mørk.

## Henvisninger til driftsfunksjonene

En oversikt over alle driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier finner du i kapittel «Hoved- og undermenyer».

Kunststoffet på steketermometeret kan smelte ved svært høye temperaturer.

Ikke bruk steketermometeret i grillfunksjoner.

Steketermometeret skal ikke oppbevares i ovnsrommet.

Hvis du bruker driftsfunksjoner med mikrobølge, forkortes tilberedningstiden.

Følg henvisningene i grilltabellen og i oppskriftene, når du velger mikrobølgeeffekt.

## Bruk Omluftsgrill eller MB + Omluftsgrill

Disse driftsfunksjonene egner seg for grilling av større stykker, som f.eks. kylling.

For flat mat anbefales generelt en temperaturinnstilling fra 220 °C, for større stykker maksimalt 180-200 °C.

- Skyv risten inn i rille 1 eller 2, avhengig av høyden på maten.

## Bruk Grill eller MB + Grill

Disse driftsfunksjonene egner seg for grilling av flat mat og til gratinering.

- Skyv risten inn i rille 2 eller 3, avhengig av høyden på maten.



Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør dem for hånd.



Fare for skade ved elektrisk støt.

Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.

Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av stekeovnen.

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler. Spesielt fronten på stekeovnen blir skadet av stekeovnsrens.

Alle overflatene er ømfintlige for riper. Når det gjelder glassflater kan riper under visse omstendigheter føre til at glasset går i stykker.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Kraftige flekker og søl kan under visse omstendigheter skade stekeovnen.

Rengjør ovnsrommet, innsiden av døren og dørpakningen, så snart det er avkjølt. Hvis du venter for lenge blir rengjøringen unødvendig vanskelig eller i ekstreme tilfeller umulig.

Hvis stekeovnen er ødelagt, kan det strømme ut mikrobølger når den er slått på. Dette kan være farlig for brukeren.

Kontroller dør og dørpakning for skader. Ikke bruk funksjoner med mikrobølgedrift før stekeovnen er reparert av en servicetekniker.

### Uegnete rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, må du ikke rengjøre med:

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid
- kalkløsende rengjøringsmidler på fronten
- skurende rengjøringsmidler (f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein)
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- rengjøringsmidler for rustfritt stål
- maskinoppvaskmiddel
- glassrens
- rengjøringsmiddel for platetopper av glasskeramikk
- harde skrubbene svamper og børster (f.eks. grytesvamper, brukte svamper) som inneholder rester av skuremidler
- flekkfjerningssvamp
- skarpe metallskrapere
- stålull
- punktvis rengjøring med mekaniske rengjøringsmidler
- stekeovnsrens \*
- stålskrubber

\* Tillatt ved vanskelige flekker på PerfectClean-foredlede overflater

# Rengjøring og stell

Dersom flekker får virke lenge, kan de under visse omstendigheter bli umulige å fjerne. Flere gangers bruk uten rengjøring innimellom, kan gjøre rengjøringsjobben vanskeligere. Fjern helst flekker og søl omgående.

Det er kun glassbrettet som er egnet for rengjøring i oppvaskmaskinen.

**Tips:** Flekker av fruktsaft eller kakeideig fra bakeformer som ikke er skikkelig tette, kan enkelt fjernes så lenge ovnsrommet fortsatt er litt varmt.

For enklere rengjøring anbefaler vi:

- Senk varmeelementet for overvarme/grill.
- Kok opp vann med litt sitronsaft et par minutter i ovnen, for å nøytralisere lukten i ovnsrommet.

## Fjerning av normale flekker og søl

Stekeovnen blir skadet dersom det kommer væske inn i ovnsens indre. Ikke bruk for fuktig klut i ovnsrommet, det må ikke komme fuktighet inn i åpningene.

## Fjerning av normale flekker og søl

- Fjern helst normale flekker og søl omgående, med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann. Denne rengjøringen er spesielt viktig for PerfectClean-foredledede deler, da rester av rengjøringsmidler kan påvirke non-stick effekten.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

## Rengjøring av steketermometer

Hvis steketermometeret legges i vann eller vaskes i oppvaskmaskinen, blir det skadet.

Rengjør steketermometeret kun med en fuktig klut.

## Fjerning av vanskelige flekker

Fruktsaft som har rent over eller rester fra steking kan føre til varige fargeforandringer eller matte steder på emaljerte overflater. Disse flekkene har ingen innflytelse på bruks-egenskapene.

Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene. Bruk kun de hjelpemidlene som er beskrevet.

- Fukt faststekte rester med oppvaskvann og la de bløte seg opp i noen minutter.
- I tillegg kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp etter bløtleggingen.

## Bruk av stekeovnsrens

- Ved svært vanskelige flekker på PerfectClean-foredlet overflater, kan du bruke Miele stekeovnsrens på kalde overflater.

Hvis stekeovnsspray havner i mellomrom og åpninger, kan det føre til sterk luktdannelse.

Ikke bruk stekeovnsspray i taket i ovnsrommet.

Ikke spray stekeovnsspray i mellomrommene og åpningene i ovnsromveggene og bakveggen.

- La stekeovnsrensen virke som beskrevet på pakken.

Stekeovnsrens fra andre produsenter skal kun påføres kalde overflater og virke i maksimalt 10 minutter.

- I tillegg kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp etter virketiden.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk overflatene med en myk klut.

## Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill

Hvis taket i ovnsrommet er veldig skittent, kan du senke varmeelementer for overvarme/grill. Det er fornuftig å rengjøre taket i ovnsrommet regelmessig med en fuktig klut eller en oppvasksvamp.

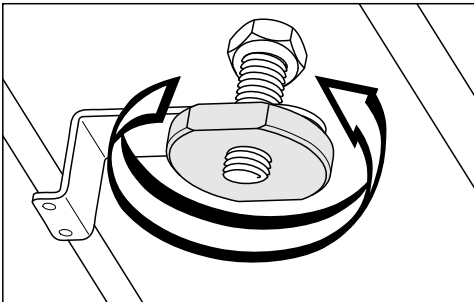
 Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør dem for hånd.

Bunnen i ovnsrommet kan bli ripet hvis mutteren faller ned.

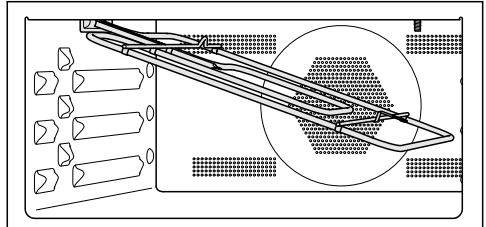
For beskyttelse, legg f.eks. et oppvaskhåndkle på ovnsrombunnen.



- Løsne mutteren.

Varmeelementet for overvarme/grill kan bli skadet.

Ikke trykk ned varmeelementet for overvarme/grill med makt.



- Senk varmeelementet for overvarme/grill forsiktig.

Platen i taket kan bli skadet.

Ikke bruk den harde siden av oppvasksvampen når du rengjør taket i ovnsrommet.

LED-lampen i taket kan bli skadet.

LED-lampen skal helst ikke rengjøres.

- Rengjør taket i ovnsrommet regelmessig med en fuktig klut eller en oppvasksvamp.
- Skyv varmeelementet for overvarme/grill opp igjen etter rengjøringen.
- Sett på mutteren og skru den fast.

## Hvis feil oppstår ...

De fleste feil som oppstår ved daglig bruk, kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, fordi du slipper å kontakte serviceavdelingen. På [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) finner du informasjon om hvordan du kan rette feilene selv.

Følgende tabeller skal hjelpe deg med å finne årsaken til en feil og til å rette den.

| Problem                                                                                                                                    | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Displayet er mørkt.</b>                                                                                                                 | Du har valgt innstillingen Klokkeslett   Visning   Av. Derfor er displayet mørkt når stekeovnen er slått av.<br>■ Når du slår på stekeovnen, vises hovedmenyen. Når klokkeslettet skal vises permanent, velg innstillingen Klokkeslett   Visning   På.                                                  |
|                                                                                                                                            | Stekeovnen har ikke strøm.<br>■ Kontroller om støpslet til stekeovnen er satt i stikkontakten.<br>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.                                                                              |
| <b>Du hører ingen signaltone.</b>                                                                                                          | Signaltonene er slått av eller stilt inn på lav lyd.<br>■ Slå på signaltonene eller øk lydstyrken med Innstillinger   Lydstyrke   Signaltoner.                                                                                                                                                          |
| <b>Ovnen blir ikke varm.</b>                                                                                                               | Messeinnstillingen er aktivert.<br>Du kan velge meny punkter i displayet og sensortaster, men varmen i ovnen fungerer ikke.<br>■ Deaktiver messeinnstillingen med Innstillinger   Forhandler   Messeinnstilling   Av.                                                                                   |
| <b>Du kan ikke starte en tilberedningsprosess.</b>                                                                                         | Døren står fortsatt åpen ved en tilberedningsprosess med mikrobølge.<br>■ Undersøk om døren er skikkelig lukket.                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                            | Det er ikke stilt inn mikrobølgeeffekt eller tid ved en tilberedningsprosess med mikrobølge.<br>■ Undersøk om det er innstilt en mikrobølgeeffekt og en tilberedningstid.                                                                                                                               |
|                                                                                                                                            | Alle nødvendige innstillinger er ikke lagt inn for en prosess i en driftsfunksjon med mikrobølge.<br>■ Kontroller om mikrobølgeeffekt, tilberedningstid og temperatur er innstilt.                                                                                                                      |
| <b>Sensortasten  blinker når du slår på stekeovnen.</b> | Du har ennå ikke koblet stekeovnen til et WiFi-nettverk. Sensortasten blinker for å indikere at du kan koble stekeovnen til nettverket ved hjelp av denne sensortasten. Etter å ha slått stekeovnen av og på flere ganger, blinker ikke sensortasten lenger, men nettverksfunksjonen er fortsatt aktiv. |

| Problem                                                                                                                                           | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sensortasten eller bevegelses-sensoren reagerer ikke.</b>                                                                                      | Du har valgt innstillingen Display   QuickTouch   Av. Dermed reagerer ikke sensortastene og bevegelsessensoren når stekeovnen er slått av.<br>■ Så snart du har slått på stekeovnen, reagerer sensortastene og bevegelsessensoren. Hvis du vil at sensortastene og bevegelsessensoren også alltid skal reagere når stekeovnen er avslått, velg innstillingen Display   QuickTouch   På.                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                   | Innstillingene for bevegelsessensoren er slått av.<br>■ Endre innstillingene for bevegelsessensoren med Innstillinger   Bevegelsessensor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                   | Bevegelsessensoren er ødelagt.<br>■ Kontakt Miele's serviceavdeling.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                   | Stekeovnen er ikke koblet til el-nettet.<br>■ Kontroller om støpselet er satt i stikkontakten.<br>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                   | Dersom displayet heller ikke reagerer, ligger problemet i styringen.<br>■ Berør av/på-tasten  til displayet slår seg av og stekeovnen starter på nytt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Elektr.barnesikring <br><b>vises i displayet ved innkobling.</b> | Den elektroniske barnesikringen  er koblet inn.<br>■ Du kan koble ut den elektroniske barnesikringen for en tilberedningsprosess, ved å berøre symbolet  i minst 6 sekunder.<br>■ Hvis du vil koble ut den elektroniske barnesikringen permanent, velg innstillingen Sikkerhet   Elektr.barnesikring    Av. |
| Strømrbrudd -programmet ble avbrutt<br><b>vises i displayet.</b>                                                                                  | Det har vært et kort strømrbrudd. Da blir det programmet som er i gang, avbrutt.<br>■ Slå stekeovnen av og på igjen.<br>■ Start tilberedningsprosessen på nytt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 12:00 <b>vises i displayet.</b>                                                                                                                   | Det har vært et strømrbrudd på mer enn 150 timer.<br>■ Still inn klokkeslett og dato på nytt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Maksimal driftstid nådd <b>vises i displayet.</b>                                                                                                 | Stekeovnen var i drift over uvanlig lang tid. Sikkerhetsutkoblingen ble aktivert.<br>■ Bekreft med OK.<br>Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Hvis feil oppstår ...

| Problem                                                                                                                                                            | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Feil <b>og en feilkode som ikke er oppført her, vises i displayet.</b>                                                                                             | Et problem som du ikke kan rette på selv.<br>■ Kontakt Miele's serviceavdeling.                                                                                                                                                           |
| Når døren blir åpnet under driftsfunksjonen Mikro-bølge  , høres ingen driftslyd. | Det er ingen feil! Når døren åpnes under funksjonen Mikro-bølge  , kobler dørbryteren ut mikrobølgeene og kjøleviften kobles om til en lavere hastighet. |
| Du hører en lyd etter en tilberedning.                                                                                                                             | Etter en tilberedningsprosess forblir kjøleviften koblet inn (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»).                                                                                                                 |
| Det høres en unormal lyd under en prosess med mikrobølge.                                                                                                          | Du har brukt metallservice ved en tilberedningsprosess med mikrobølge.<br>■ Undersøk om det dannes gnister fordi det brukes metallservice (se kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av service»).                                     |
|                                                                                                                                                                    | Du har dekket til maten med aluminiumsfolie under en prosess med mikrobølge.<br>■ Fjern ev. folien.                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                    | Du har brukt risten under en prosess med mikrobølge.<br>■ Bruk alltid glassbrettet ved prosesser hvor du bruker mikrobølge.                                                                                                               |
| Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.                                                                                                                          | For å spare energi, kobles stekeovnen automatisk ut, dersom det innen en viss tid ikke følger noen betjening etter at stekeovnen er slått på eller en tilberedningsprosess er ferdig.<br>■ Slå stekeovnen på igjen.                       |
| Kaken/bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i tilberedningstabellen.                                                                       | Den valgte temperaturen avviker fra oppskriften.<br>■ Velg den temperaturen som er nevnt i oppskriften.                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                    | Ingrediensmengden avviker fra oppskriften.<br>■ Kontroller om du har endret oppskriften. Hvis mer væske eller flere egg tilsettes, blir deigen fuktigere og trenger lengre tilberedningstid.                                              |

| Problem                                                                                                                                                                                                         | Årsak og retting                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kaken/bakverket blir ikke jevnt brunet.</b>                                                                                                                                                                  | <p>Du har valgt feil temperatur eller rillehøyde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Det vil alltid være en viss forskjell på bruningen. Hvis det er stor variasjon i bruningen, kontroller om riktig temperatur og rillehøyde er valgt.</li> </ul> <p>Bakeformens materiale eller farge er ikke avstemt med funksjonen. Lyse, speilblanke former med tynne vegger er ikke så godt egnet. De reflekterer varmestralingen i stekeovnen. Dermed blir det vanskeligere for varmen å nå inn til maten, noe som fører til ujevn eller svak bruning i formen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bruk matte, mørke bakeformer.</li> </ul> |
| <b>Etter den innstilte tiden, er ikke maten tilstrekkelig oppvarmet eller kokt ved funksjonen</b> <small>Mikrobølge</small>  . | <p>Du har avbrutt en tilberedningsprosess med mikrobølge, men ikke startet den igjen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Start tilberedningsprosessen på nytt, til maten er tilstrekkelig varmet opp eller tilberedt.</li> </ul> <p>Du har stilt inn for kort tid ved koking eller oppvarming med mikrobølge.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller om du har valgt riktig tid for den innstilte mikrobølgeeffekten. Jo lavere mikrobølgeeffekt, desto lenger tid.</li> </ul>                                                                                                                                               |
| <b>Etter oppvarming eller tilberedning med mikrobølge, blir maten for raskt avkjølt.</b>                                                                                                                        | <p>På grunn av mikrobølgenes egenskaper oppstår varmen først i ytterkantene av maten og overføres så innover mot midten. Når maten varmes opp med en høy mikrobølgeeffekt, kan den bli fort varm utenpå, men fortsatt ikke varm i kjernen. Under temperaturutjevningen etterpå blir maten varmere i kjernen og kaldere utenpå.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Velg en lavere mikrobølgeeffekt og lengre tid, spesielt for mat med ulik sammensetning, f.eks. en meny.</li> </ul>                                                                                                                                                          |
| <b>Belysningen i ovnsrommet kobler seg ut etter kort tid.</b>                                                                                                                                                   | <p>Du har valgt innstillingen Belysning   «På» i 15 sek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hvis du ønsker at belysningen i ovnsrommet skal være på under hele tilberedningsprosessen, velg innstillingen Belysning   På.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Belysningen i ovnsrommet er av eller kobles ikke inn.</b>                                                                                                                                                    | <p>Du har valgt innstillingen Belysning   Av.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå på belysningen i ovnsrommet i 15 sekunder med sensortasten .</li> <li>■ Hvis du ønsker, velg innstillingen Belysning   På eller «På» i 15 sek.</li> </ul> <p>Ovnsrombelysning er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele's serviceavdeling.</li> </ul>                                                                                                                                                                                     |

# Serviceavdeling

---

På [www.miele.no/service](http://www.miele.no/service) finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

## Kontakt ved feil

Hvis det oppstår feil som du ikke kan rette på selv, kontakt en Miele-forhandler eller Mieles serviceavdeling.

Mieles serviceavdeling kan du kontakte online på [www.miele.no/husholdning/service](http://www.miele.no/husholdning/service).

Kontaktinformasjonen til Mieles serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

Serviceavdelingen trenger modellbetegnelse og serienummer (Fabr./SN/Nr.). Begge opplysningene finner du på typeskiltet.

Opplysningene finnes på typeskiltet, som kan ses på frontrammen når døren er åpen.

## Garanti

Garantitiden er 2 år.

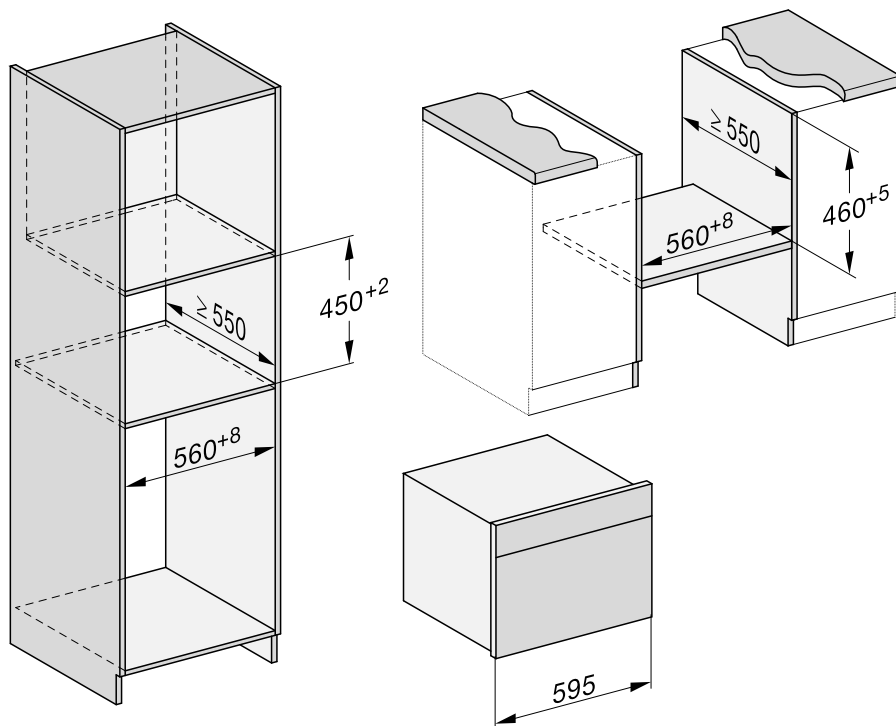
Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

## Innbyggingsmål

Målene er angitt i mm.

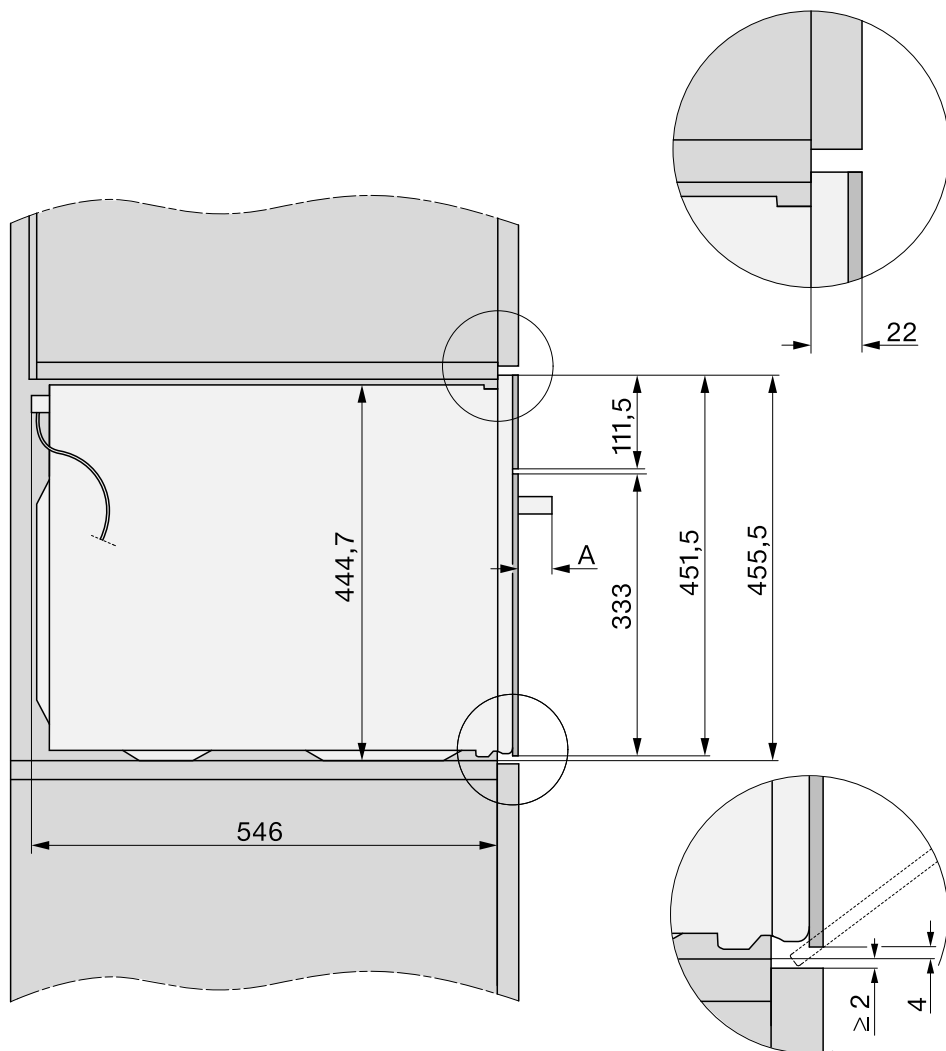
### Innbygging i et høyskap eller benkeskap

Hvis stekeovnen skal bygges inn under en platetopp, ta hensyn til henvisningene for innbygging av platetoppen og innbyggingshøyden for platetoppen.



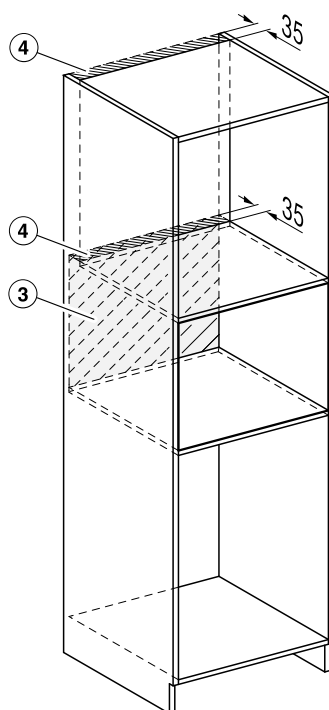
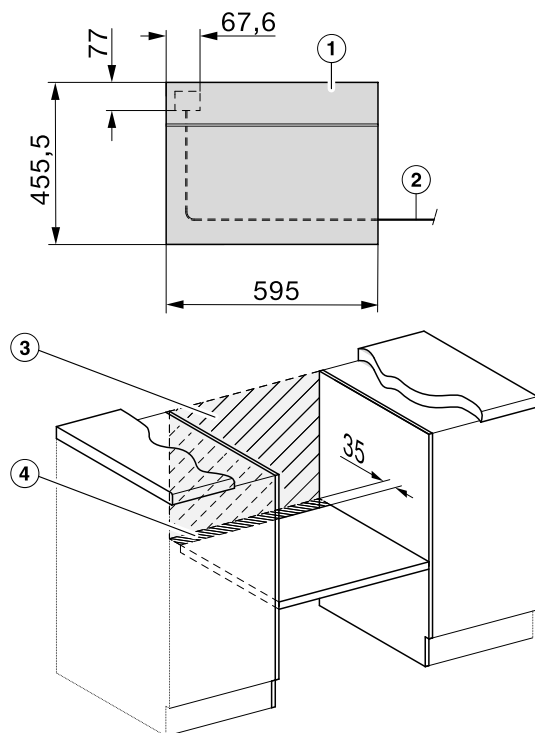
# Installasjon

## Sett fra siden



**A** 47 mm

## Tilkoblinger og ventilasjon

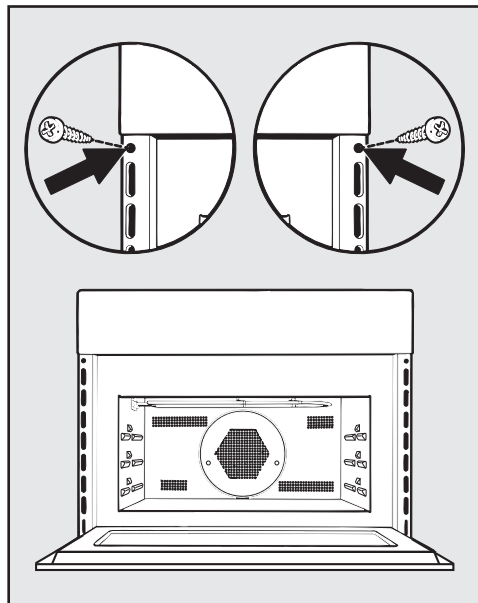


- ① Sett forfra
- ② Tilkoblingsledning, L = 2 000 mm
- ③ Ingen tilkobling i dette området
- ④ Utskjæring for ventilasjon min. 150 cm<sup>2</sup>

# Installasjon

## Innbygging av stekeovnen

- Koble stekeovnen til el-nettet.
- Skyv stekeovnen inn i innbyggings-skapet og juster den.



- Åpne døren og fest stekeovnen til sideveggene i skapet med de vedlagte skruene.

## Elektrotilkobling

Stekeovnen er utstyrt med nettkabel og støpsel for tilkobling til vekselstrøm 50 Hz, 230 V.

Sikringen må være minst 16 A.

Ovnen må bare kobles til en forskriftsmessig innstallert jordet stikkontakt. Det elektriske anlegget må være utført i henhold til nasjonale el-forskrifter.

Stekeovnen må plasseres slik at støpselet er tilgjengelig.

Hvis stikkontakten ikke lenger er tilgjengelig, eller ovnen blir fast tilkoblet, må det være en skilleanordning på oppstillingsstedet.

Som skilleanordning gjelder tilgjengelige brytere med en kontaktåpning på minst 3 mm. Dette er overstrømsvern, sikringer og jordfeilbrytere (EN 60335).

De nødvendige **tilkoblingsdata** finner du på typeskiltet, som befinner seg på fronten av ovnsrommet. Opplysningene må stemme overens med el-nettet.

Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

- Modellbetegnelse
- Serienummer
- Tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi)

Hvis nettkabelen blir skadet, må Miele's serviceavdeling montere en spesiell nettkabel.

Denne stekeovnen med mikrobølge oppfyller kravene til den europeiske standarden EN 55011. Produktet er i samsvar med gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at produktet produserer formålsbestemt høyfrekvent energi i form av elektromagnetiske stråler for varmebehandling av mat.

Produkt i klasse B betyr at mikrobølgeovnen er egnet for bruk i husholdningen.

Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsyningssystem eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i EN 50160 eller tilsvarende.

Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette produktet fra Miele må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av VDE-AR-E 2510-2.

## Røredeig

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)               |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Muffins                                 |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
|                                         |               | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
| Små kaker (1 glassbrett)*               |               | 150                                                                                                                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
|                                         |               | 170 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      | –  |
| Små kaker (2 glassbrett)*               |               | 140                                                                                                                                                                                 | –                                                                                 | 2+3                                                                                                         | 35–45                                                                                      | –  |
| Sandkake (avlang form, 30 cm)           |  <sup>1</sup> | 160–170 + 80                                                                                                                                                                        | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
|                                         |               | 150–160                                                                                                                                                                             | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                      | –  |
| Høy formkake (kransform, Ø 26 cm)       |  <sup>1</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                      | –  |
| Marmor-, nøttekake (avlang form, 30 cm) |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 65–75                                                                                      | –  |
|                                         |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 65–75                                                                                      | –  |
| Marmor-, Nøttekake (kransform, Ø 26 cm) |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
|                                         |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 65–75                                                                                      | –  |
| Fruktkake (1 glassbrett)                |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 50–60                                                                                      | –  |
|                                         |               | 160–170                                                                                                                                                                             | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
| Fruktkake (springform, Ø 26 cm)         |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
|                                         |               | 165–175 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                      | –  |
| Kakebunn (kakebunnform, Ø 28 cm)        |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
|                                         |               | 170–180 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                      | –  |

 Funksjon,  Temperatur,  Mikrobølgeeffekt,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft pluss,  Over-og undervarme,  MB + Varmluft pluss, ✓ på, – av

\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

<sup>1</sup> Sett formen midt på glassbrettet.

<sup>2</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

# Tilberedningstabeller

## Elteideig

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)                    |  | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Småkaker (1 glassbrett)                      |  | 140–150                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      | –  |
|                                              |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 10–20                                                                                      | –  |
| Sprutbakkels (1 glassbrett)*                 |  | 140                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                      | –  |
|                                              |  | 160 <sup>1</sup>                                                                          | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | –  |
| Sprutbakkels (2 glassbrett)*                 |  | 140                                                                                       | –                                                                                 | 2+3                                                                                                         | 45–55 <sup>2</sup>                                                                         | –  |
| Kakebunn (kakebunnform, Ø 28 cm)             |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | –  |
|                                              |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–30                                                                                      | –  |
| Ostekake (springform, Ø 26 cm)               |  | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 90–100                                                                                     | –  |
|                                              |  | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                      | –  |
| Eplepai (springform, Ø 20 cm)*               |  | 160                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 110–120                                                                                    | –  |
|                                              |  | 180                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                      | –  |
| Eplekake, med deiglokk (springform, Ø 26 cm) |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
|                                              |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                      | –  |
| Fruktkake med fyll (springform, Ø 26 cm)     |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
|                                              |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                      | –  |
| Fruktkake med fyll (1 glassbrett)            |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 50–60                                                                                      | –  |
| Wähe søt (sveitsisk pai) (1 glassbrett)      |  | 230–240 <sup>1</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                      | ✓  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft pluss,  Over-og undervarme,  Pizza & Pai, ✓ på, – av

\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

<sup>1</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

<sup>2</sup> Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

## Gjærdeig

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)                           |  |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gugelhupf (stor formkake) (kransform, Ø 24 cm)      |  | 140–150                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
|                                                     |  | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                      | –  |
| Christstollen (tysk julekake) (1 glassbrett)        |  | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                      | –  |
|                                                     |  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
| Smuldrepai med/uten frukt (1 glassbrett)            |  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                      | –  |
|                                                     |  | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | –  |
| Fruktkake (1 glassbrett)                            |  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                      | –  |
|                                                     |  | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
| Eplelommer/kannelsnurrer med rosiner (1 glassbrett) |  | 160–170 <sup>1</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      | –  |
| Loff (uten form) (1 glassbrett)                     |  | 180–190                                                                                                                                                                             | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
| Loff (avlang form, 30 cm)                           |  | 190–200                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                      | –  |
| Fullkornbrød (avlang form, 30 cm)                   |  | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                      | –  |
| Heve gjærdeig (skål)                                |  | 30                                                                                                                                                                                  | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 30                                                                                         | –  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft pluss,  Over-og undervarme,  MB + Varmluft pluss, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

## Kesamdeig

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)                           |   |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Fruktkake (1 glassbrett)                            |  | 160–170                                                                                                                                                                               | ✓                                                                                  | 2                                                                                                            | 40–50                                                                                       | –  |
|                                                     |  | 170–180 + 150                                                                                                                                                                         | –                                                                                  | 2                                                                                                            | 25–35                                                                                       | –  |
| Eplelommer/kannelsnurrer med rosiner (1 glassbrett) |  | 160–170                                                                                                                                                                               | ✓                                                                                  | 2                                                                                                            | 20–30                                                                                       | –  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft pluss,  MB + Varmluft pluss, ✓ , på, – av

# Tilberedningstabeller

## Sukkerbrøddeig

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)                  |               |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min] | CF |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sukkerbrød (2 egg, springform, Ø 26 cm)    |               | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                   | –  |
| Sukkerbrød (4 egg, springform, Ø 26 cm)    |               | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 25–35                                                                                   | –  |
| Sukkerbrød med vann (springform, Ø 26 cm)* |               | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                   | –  |
|                                            |  <sup>1</sup> | 150–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–45                                                                                   | –  |
| Kakebunn til rullekake (1 glassbrett)      |               | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 15–25                                                                                   | –  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Over-og undervarme,  Varmluft pluss, ✓, på, – av

\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

<sup>1</sup> Velg generelt den laveste temperaturen og kontroller maten etter den korteste tiden.

<sup>2</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

## Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)               |  |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min] | CF |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Vannbakkels (1 glassbrett)              |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                   | –  |
| Butterdeiglommer (1 glassbrett)         |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 15–25                                                                                   | –  |
| Makroner (1 glassbrett)                 |  | 120–130 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 28–38                                                                                   | –  |
| Marengs (1 glassbrett, 6 stk. à Ø 6 cm) |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 120–150                                                                                 | –  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft pluss,  Over-og undervarme, ✓, på, – av

<sup>1</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

## Pikant

| Matvare<br>(tilbehør)                                       |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Wähe pikant (sveitsisk pai) (1 glassbrett)                  |               | 240–250 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–45                                                                                      | ✓  |
| Løkkake (1 glassbrett)                                      |               | 180–190 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | –  |
|                                                             |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 30–40                                                                                      | –  |
| Pizza, gjærdeig (1 glassbrett)                              |               | 160–170 + 80                                                                                                                                                                        | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
|                                                             |               | 180–190 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | ✓  |
| Pizza, kesamdeig (1 glassbrett)                             |               | 150–160                                                                                                                                                                             | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
|                                                             |               | 190–200 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | ✓  |
| Toast* (bake- og stekerist)                                 |  <sup>1</sup> | 3 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 2–4                                                                                        | –  |
| Gratinerer, f.eks. toast (bake- og stekerist på glassbrett) |  <sup>1</sup> | 3                                                                                                                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 5–9                                                                                        | –  |
| Grillgrønnsaker (bake- og stekerist på glassbrett)          |  <sup>1</sup> | 3 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 10–12 <sup>4</sup>                                                                         | –  |
|                                                             |  <sup>1</sup> | 210–220 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 8–10 <sup>4</sup>                                                                          | –  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Over-og undervarme,  MB + Varmluft pluss,  Pizza & Pai,  Varmluft pluss,  Grill, <sup>1</sup> Omluftsgrill, ✓ på, – av

\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

<sup>1</sup> Velg angitt grilltrinn.

<sup>2</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

<sup>3</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

<sup>4</sup> Snu helst maten etter halve tiden.

# Tilberedningstabeller

## Oksekjøtt

| Matvare<br>(tilbehør)                                    |               | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> | <br>[min] | <br>[°C] |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oksestek (grytstek), ca. 1 kg<br>(gourmetpanne med lokk) |  <sup>2</sup> | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 120–130 <sup>6</sup>                                                                       | –                                                                                          |
| Oksefilet, ca. 1 kg <sup>1</sup>                         |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>4</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                              | 30–70                                                                                      | 45–75                                                                                      |
| Oksefilet, «lettstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>            |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 65–75                                                                                      | 45–48                                                                                      |
| Oksefilet, «medium», ca. 1 kg <sup>1</sup>               |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 70–80                                                                                      | 54–57                                                                                      |
| Oksefilet, «gjennomstekt»,<br>ca. 1 kg <sup>1</sup>      |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 110–120                                                                                    | 63–66                                                                                      |
| Roastbiff, ca. 1 kg <sup>1</sup>                         |  <sup>2</sup> | 180–200 <sup>4</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 35–75                                                                                      | 45–75                                                                                      |
| Roastbiff, «lettstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>            |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 40–50                                                                                      | 45–48                                                                                      |
| Roastbiff, «medium», ca. 1 kg <sup>1</sup>               |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 75–85                                                                                      | 54–57                                                                                      |
| Roastbiff, «gjennomstekt»,<br>ca. 1 kg <sup>1</sup>      |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 110–120                                                                                    | 63–66                                                                                      |
| Burger <sup>*1</sup>                                     |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>                                                                            | –                                                                                 | 2                                                                                              | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>7</sup>                                                           | –                                                                                          |
| Frikadeller <sup>1</sup>                                 |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>                                                                            | –                                                                                 | 2                                                                                              | 1: 10–15<br>2: 5–10 <sup>7</sup>                                                           | –                                                                                          |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  Varmluft pluss,  Over-og undervarme,  Spesialprogram Langtidstilberedning,  Grill, ✓ på, – av

\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

<sup>1</sup> Bruk bake- og stekerist og glassbrett.

<sup>2</sup> Brun kjøttet på platetoppen først.

<sup>3</sup> Velg angitt grilltrinn.

<sup>4</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

<sup>5</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

<sup>6</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

<sup>7</sup> Snu maten når den er tilstrekkelig brunet (1: grilltid side 1, 2: grilltid side 2).

## Kalv

| Matvare<br>(tilbehør)                              |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> | <br>[min] | <br>[°C] |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kalv grytestek, ca. 1,5 kg (gourmetpanne med lokk) |  <sup>2</sup> | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 120–130 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                           |
|                                                    |  <sup>2</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 80–90 <sup>4</sup>                                                                         | –                                                                                           |
| Kalvefilet, ca. 1 kg (glassbrett)                  |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 20–50                                                                                      | 45–75                                                                                       |
| Kalvefilet «rosa», ca. 1 kg <sup>1</sup>           |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                              | 50–60                                                                                      | 45–48                                                                                       |
| Kalvefilet «medium», ca. 1 kg <sup>1</sup>         |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                              | 80–90                                                                                      | 54–57                                                                                       |
| Kalvefilet «gjennomstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                              | 85–95                                                                                      | 63–66                                                                                       |
| Kalvesadel «rosa», ca. 1 kg <sup>1</sup>           |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                              | 80–90                                                                                      | 45–48                                                                                       |
| Kalvesadel «medium», ca. 1 kg <sup>1</sup>         |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                              | 120–130                                                                                    | 54–57                                                                                       |
| Kalvesadel «gjennomstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                              | 140–150                                                                                    | 63–66                                                                                       |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  Varmluft pluss,  Over-og undervarme,  MB + Varmluft pluss,  Spesialprogram Langtidstilberedning, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Bruk bake- og stekerist og glassbrett.

<sup>2</sup> Brun kjøttet på platetoppen først.

<sup>3</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

<sup>4</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

# Tilberedningstabeller

## Svin

| Matvare<br>(tilbehør)                                    |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup><br>[mm] | <br>[min] | <br>[°C] |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Svinestek/nakkestek, ca. 1 kg<br>(gourmetpanne med lokk) |  <sup>1</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                      | 80–90 <sup>5</sup>                                                                         | 80–90                                                                                      |
|                                                          |               | 170–180                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                      | 100–110 <sup>5</sup>                                                                       | 80–90                                                                                      |
| Svinestek med svor, ca. 2 kg<br>(gourmetpanne)           |  <sup>1</sup> | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                      | 70–80 <sup>6</sup>                                                                         | 80–90                                                                                      |
|                                                          |               | 170–180                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                      | 100–110 <sup>6</sup>                                                                       | 80–90                                                                                      |
| Svinefilet, ca. 350 g (bake- og stekerist på glassbrett) |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                                      | 60–120                                                                                     | 60–75                                                                                      |
| Kasseler, ca. 1 kg (glassbrett)                          |               | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                      | 40–50                                                                                      | 63–68                                                                                      |
| Kjøttpudding, ca. 1 kg (glassbrett)                      |               | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                      | 35–45 <sup>6</sup>                                                                         | 80–85                                                                                      |
|                                                          |               | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                      | 60–70 <sup>6</sup>                                                                         | 80–85                                                                                      |
| Bacon (bake- og stekerist på glassbrett)                 |  <sup>3</sup> | 3 <sup>4</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                      | 5–10                                                                                       | –                                                                                          |
| Bratwurst (bake- og stekerist på glassbrett)             |  <sup>3</sup> | 3 <sup>4</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                      | 15–20 <sup>7</sup>                                                                         | –                                                                                          |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  MB + Stekeautomatikk,  Over-og undervarme,  Spesialprogram Langtidstilberedning,  MB + Varmluft pluss,  Grill, ✓ på, – av

- <sup>1</sup> Bruk servise som er egnet for mikrobølgeovn.
- <sup>2</sup> Brun kjøttet på platetoppen først.
- <sup>3</sup> Velg angitt grilltrinn.
- <sup>4</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- <sup>5</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- <sup>6</sup> Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.
- <sup>7</sup> Snu helst maten etter halve tiden.

## Lam, vilt

| Matvare<br>(tilbehør)                                     |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> | <br>[min] | <br>[°C] |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lammelår med ben, ca. 1,5 kg<br>(gourmetpanne med lokk)   |               | 170–180 + 80                                                                                                                                                                        | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 100–120 <sup>3</sup>                                                                       | 64–82                                                                                      |
|                                                           |               | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 110–120 <sup>3</sup>                                                                       | 64–82                                                                                      |
| Lammesadel uten ben (bake- og stekerist på glassbrett)    |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 15–40                                                                                      | 53–80                                                                                      |
|                                                           |  <sup>1</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                              | 35–90                                                                                      | 53–68                                                                                      |
| Hjortesadel uten ben (gourmetpanne)                       |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 45–75                                                                                      | 60–81                                                                                      |
| Rådyrsadel uten ben (glassbrett)                          |  <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 20–40                                                                                      | 60–81                                                                                      |
| Villsvinlår uten ben, ca. 1 kg<br>(gourmetpanne med lokk) |  <sup>1</sup> | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 90–120 <sup>3</sup>                                                                        | 80–90                                                                                      |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  MB + Steakautomatikk,  Over-og undervarme,  Spesialprogram Langtidstilberedning,  Steakeautomatikk, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Brun kjøttet på platetoppen først.

<sup>2</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

<sup>3</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

# Tilberedningstabeller

## Fugl, fisk

| Matvare<br>(tilbehør)                                  |    |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> | <br>[min] | <br>[°C] |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fugl, 0,8–1,5 kg (bake- og steke-rist på glassbrett)   |    | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓ <sup>2</sup>                                                                    | 1                                                                                              | 55–65                                                                                      | 85–90                                                                                      |
|                                                        |    | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                              | 40–50                                                                                      | 85–90                                                                                      |
| Kylling, ca. 1,2 kg (bake- og stekerist på glassbrett) |    | 180–190 <sup>1</sup>                                                                                                                                                                | – <sup>2</sup>                                                                    | 1                                                                                              | 60–70 <sup>3</sup>                                                                         | 85–90                                                                                      |
|                                                        |  * | 200 + 150                                                                                                                                                                           | –                                                                                 | 1                                                                                              | 45–55 <sup>3</sup>                                                                         | 85–90                                                                                      |
| Fugl, ca. 2 kg (flat gratengform på glassbrett)        |    | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓ <sup>2</sup>                                                                    | 1                                                                                              | 110–140                                                                                    | 85–90                                                                                      |
|                                                        |    | 170–180 + 80                                                                                                                                                                        | –                                                                                 | 1                                                                                              | 100–120                                                                                    | 85–90                                                                                      |
| Fugl, ca. 4 kg (gourmetpanne på glassbrett)            |    | 160–170 + 80                                                                                                                                                                        | –                                                                                 | 1                                                                                              | 150–160 <sup>4</sup>                                                                       | 90–95                                                                                      |
|                                                        |    | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓ <sup>2</sup>                                                                    | 1                                                                                              | 180–200 <sup>4</sup>                                                                       | 90–95                                                                                      |
| Fisk, 200–300 g (f.eks. ørret) (glassbrett)            |    | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                              | 15–25                                                                                      | 75–80                                                                                      |
| Fisk, 1–1,5 kg (f.eks. sjøørret) (glassbrett)          |    | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                              | 20–30                                                                                      | 75–80                                                                                      |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  Stekeautomatikk,  MB + Stekeautomatikk,  Omluftsgrill,  MB + Omluftsgrill,  MB + Varmluft pluss,  Over-og undervarme, ✓ på, – av

\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60705.

<sup>1</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

<sup>2</sup> Slå på Crisp function.

<sup>3</sup> Snu helst maten etter halve grilltiden.

<sup>4</sup> Hell på ca. 0,5 l væske etter 30 minutter.

## Prøveretter iht. EN 60350-1

| Prøveretter (tilbehør)                                                                    |               |  [°C] |  |  <sup>3</sup> |  [min] | CF |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Småkaker (1 glassbrett <sup>1</sup> )                                                     |               | 150                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | —  |
|                                                                                           |               | 170 <sup>5</sup>                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                   | —  |
| Småkaker (2 glassbrett <sup>1</sup> )                                                     |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2+3                                                                                            | 35–45                                                                                   | —  |
| Sprutbakkels (1 glassbrett <sup>1</sup> )                                                 |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                              | 40–50                                                                                   | —  |
|                                                                                           |               | 160 <sup>5</sup>                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                   | —  |
| Sprutbakkels (2 glassbrett <sup>1</sup> )                                                 |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2+3                                                                                            | 45–55 <sup>7</sup>                                                                      | —  |
| Eplepai (bake- og stekerist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 20 cm)             |               | 160                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                              | 110–120                                                                                 | —  |
|                                                                                           |               | 180                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                              | 80–90                                                                                   | —  |
| Sukkerbrød med vann (bake- og stekerist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 26 cm) |               | 180–190 <sup>5</sup>                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                   | —  |
|                                                                                           |  <sup>3</sup> | 150–180 <sup>5</sup>                                                                   | —                                                                                 | 1                                                                                              | 20–45                                                                                   | —  |
| Toast (bake- og stekerist <sup>1</sup> )                                                  |  <sup>4</sup> | 3 <sup>6</sup>                                                                         | —                                                                                 | 2                                                                                              | 2–4                                                                                     | —  |
| Burger (bake- og stekerist <sup>1</sup> på glassbrett <sup>1</sup> )                      |  <sup>4</sup> | 3 <sup>6</sup>                                                                         | —                                                                                 | 2                                                                                              | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>8</sup>                                                        | —  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft pluss,  Over-og undervarme,  Grill, ✓ på, — av

<sup>1</sup> Bruk kun originalt tilbehør fra Miele.

<sup>2</sup> Bruk en matt, mørk springform.  
Sett springformen midt på risten.

<sup>3</sup> Velg generelt den laveste temperaturen og kontroller maten etter den korteste tiden.

<sup>4</sup> Velg angitt grilltrinn.

<sup>5</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

<sup>6</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

<sup>7</sup> Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

<sup>8</sup> Snu maten når den er tilstrekkelig brunet (1: grilltid side 1, 2: grilltid side 2).

# Opplysninger for testinstitutter

## Prøveretter iht. EN 60705 (funksjon Mikrobølge )

| Prøveretter                    |  |  [W] |  [min] |  <sup>2</sup> [min] | Bemerkninger <sup>3</sup>                                                                          |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eggekrem, 1000 g               |  | 600<br>+<br>450                                                                       | 6<br>+<br>15–18                                                                         | 120                                                                                                  | Servise, se norm, mål ved øverste kant 250 mm x 250 mm, tilberedes utildekket                      |
| Sandkake, 475 g                |  | 450                                                                                   | 8–11                                                                                    | 5                                                                                                    | Servise, se norm, utvendig diameter ved øverste kant 220 mm, tilberedes utildekket                 |
| Kjøttdeig, 900 g               |  | 600<br>+<br>450                                                                       | 8<br>+<br>12                                                                            | 5                                                                                                    | Servise, se norm, mål ved øverste kant 250 mm x 124 mm, tilberedes utildekket                      |
| Gratinerte poteter, 1100 g     |  | 300<br>+<br>170 °C                                                                    | 25–35                                                                                   | 5                                                                                                    | Servise, se norm, utvendig diameter ved øverste kant 220 mm, tilberedes utildekket                 |
| Kylling, 1200 g                |  | 150<br>+<br>200 °C                                                                    | 45–55 <sup>1</sup>                                                                      | 2                                                                                                    | Skyv risten og glassbrettet sammen inn i ovnen, legg kyllingen først med brystsidene ned på risten |
| Tine kjøtt, (kjøttdeig), 500 g |  | Kjøtt \ 500 g                                                                         | 16–18 <sup>1</sup>                                                                      | 10                                                                                                   | Servise, se norm, tines utildekket                                                                 |
|                                |  | 150                                                                                   | 16–19 <sup>1</sup>                                                                      | 10                                                                                                   | Servise, se norm, tines utildekket                                                                 |
| Bringebær, 250 g               |  | Frukt \ 250 g                                                                         | ca. 8                                                                                   | 3                                                                                                    | Servise, se norm, tines utildekket                                                                 |
|                                |  | 150                                                                                   | 6–8                                                                                     | 3                                                                                                    | Servise, se norm, tines utildekket                                                                 |

 Funksjon, 
  Mikrobølgeeffekt, 
  Tine- eller tilberedningstid, 
  Utjevningstid, 
  Mikrobølge, 
  MB + Varmluft pluss, 
  MB + Omluftsgrill, 
  Spesialprogram Tining

<sup>1</sup> Snu helst maten etter halve tiden.

<sup>2</sup> La maten stå noen minutter i romtemperatur under utjevningstiden. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

<sup>3</sup> Sett glassbrettet inn i rille 1 og sett serviset midt på brettet.

|                                                                       |                     |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Effektforbruk i avslått tilstand, klokkeslettvisning av               | maks. 0,3 W         |
| Effektforbruk i avslått tilstand, klokkeslettvisning på               | maks. 0,8 W         |
| Effektforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus                       | maks. 2,0 W         |
| Varighet til automatisk omkobling til avslått tilstand                | 20 min              |
| Varighet til automatisk omkobling til nettverkstilkoblet standbymodus | 20 min              |
| Frekvensbånd til WiFi-modulen                                         | 2,4000 – 2,4835 GHz |
| Utgangseffekt til WiFi-modulen                                        | maks. 100 mW        |

### Samsvarserklæring

Miele erklærer herved at denne stekeovnen er i henhold til direktivet 2014/53/EU.

Fullstendig tekst til EU-samsvarserklæring finner du under en av de følgende internettadressene:

- Under Produkter, Nedlastinger, på [www.miele.no](http://www.miele.no)
- Service, forespørsel om informasjon, bruksanvisninger, på <https://miele.no/bruksanvisninger-125.aspx> ved å oppgi produktnavn eller serienummer

### Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen

For betjening og styring av kommunikasjonsmodulen bruker Miele egen eller tredjeparts programvare, som ikke faller inn under såkalte open source-lisensvilkår. Programvaren/programvarekomponentene er opphavsrettslig beskyttet. Miele og tredjeparts opphavsretter skal respekteres.

Kommunikasjonsmodulen inneholder dessuten programvarekomponenter, som distribueres under open source-lisensvilkår. Du kan hente frem de inkluderte Open Source-komponentene sammen med tilhørende opphavsrettslige merknader, kopier av de respektive gjeldende lisensvilkårene samt eventuell annen informasjon lokalt per IP via en nettleser (<http://<ip adresse>/Licenses>). Ansvars- og garanti-bestemmelsene for Open Source-lisensvilkår som man finner der, vil kun gjelde overfor den respektive rettighetshaveren.

### Opphavsretter og lisenser

For betjening og styring av produktet bruker Miele egen eller fremmed programvare, som ikke faller inn under såkalte Open Source-lisensvilkår. Programvaren/programvarekomponentene er opphavsrettslig beskyttet. Miele og tredjeparter sine opphavsretter skal respekteres.

Dessuten inneholder det aktuelle produktet også programvarekomponenter som kan videreformidles under Open Source-lisensvilkår. Du kan hente frem de inkluderte Open Source-komponentene sammen med dertil hørende opphavsrettslige merknader, kopier av de respektivt gjeldende lisensvilkårene samt eventuell annen informasjon om produktet under Innstillinger | Rettslig informasjon | Open-Source-lisenser. Ansvars- og garantibestemmelsene for Open Source-lisensvilkår som man finner der vil kun gjelde ovenfor den respektive rettighetshaveren.

Produktet inneholder fremfor alt programvarekomponenter som rettighetshaverne kan lisensiere i henhold til GNU General Public License, versjon 2, hhv. GNU Lesser General Public License, versjon 2.1. Miele tilbyr deg eller tredjepart, for et tidsrom på minst 3 år fra kjøpet hhv. utleveringen av produktet, en maskinlesbar kopi av kildekoden til Open Source-komponentene i produktet, som kan lisensieres i henhold til vilkårene i GNU General Public License, versjon 2, eller GNU Lesser General Public License, versjon 2.1, stilt til disposisjon på en minneenhet (CD-ROM, DVD eller USB-minnepinne). For å kunne motta denne kildekoden henvender du deg til oss, med angivelse av produktnavn, serienummer og kjøpedato, per e-post (info@miele.com) eller ved å benytte den etterfølgende adressen:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
D-33332 Gütersloh

Vi gjør deg oppmerksom på den begrensede garantien som gjelder til fordel for rettighetshaveren i henhold til vilkårene i GNU General Public License, versjon 2, og GNU Lesser General Public License, versjon 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

**Miele AS**

Nesbruveien 71, 1394 NESBRU

Postboks 194, 1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

E-post: [contact@miele-support.no](mailto:contact@miele-support.no)

[www.miele.no](http://www.miele.no)

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

H 7640 BM

no-NO

M.-Nr. 11 196 391 / 03